



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“PROPUESTA DE DOCE ENTREMESES A PARTIR DEL APROVECHAMIENTO DE LAS MERMAS DE LA MATERIA PRIMA DEL RESTAURANTE LA ENFRIJOLADA DE LA CIUDAD DE CUENCA”

AUTORAS:

CARMEN PATRICIA CRESPO MOLINA, JUDITH XIMENA SIRLOPU CHERO

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTORES:

- PROF. MARCELO ESTABAN BEDÓN ECHEVERÍA
- PROF. DANNY SEBASTIÁN QUINDE RIVAS

CUENCA – ECUADOR, 2020

Dictamen de aceptación

Cuenca, 28 de enero del 2010.

Lcda. Catalina Pauta
COORDINADORA DE LA UNIDAD DE TITULACION
INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO

Su despacho.

Por medio de la presente reciba un cordial saludo, a su vez doy a conocer que las estudiantes Carmen Patricia Crespo Molina, con documento de identidad N° 010587654-4, Judith Ximena Sirlopu Chero, con Pas. 6313420. Han sido aceptadas para que realicen en nuestra institución su trabajo de titulación de grado denominado "PROPUESTA DE DOCE ENTREMESSES A PARTIR DEL APROVECHAMIENTO DE LAS MERMAS DE LA MATERIA PRIMA DEL RESTAURANTE LA ENFRIJOLADA DE LA CIUDAD DE CUENCA", sus actividades estarán supervisadas por la Chef. Priscila Carpio, propietaria del restaurante. Informo, además que las estudiantes (NO) laboran en la institución que legalmente represento.

Sin más que hacer referencia con sentimiento de consideración y estima, suscribo.

Atentamente,



Sra. Priscila Carpio
PROPIETARIA
C.I. 0102481686

CARRERA DE GASTRONOMÍA
COMITÉ TÉCNICO MULTIDISCIPLINARIO
Certificación de Aprobación del Trabajo de Titulación

Damos fe que el trabajo desarrollado por el/las estudiantes: **CARMEN PATRICIA CRESPO MOLINA Y JUDITH XIMENA SIRLOPU CHERO** con el título:
“PROPUESTA DE DOCE ENTREMESES A PARTIR DEL APROVECHAMIENTO
DE LAS MERMAS DE LA MATERIA PRIMA DEL RESTAURANTE LA
ENFRIJOLADA DE LA CIUDAD DE CUENCA”.

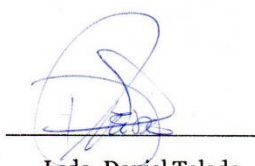
cumple con las exigencias metodológicas y técnicas.

Por lo antes mencionado, los TUTORES asignados del COMITÉ TÉCNICO
MULTIDISCIPLINARIO resuelve **APROBAR** el Trabajo de Titulación.

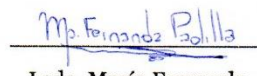
Atentamente,




Ledo. Marco Gómez
Miembro del Comité
Multidisciplinario



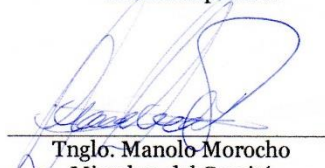
Ledo. Daniel Toledo
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Leda. María Fernanda
Padilla
Miembro del Comité
Multidisciplinario



Ledo. Richard Martínez
Miembro del Comité
Multidisciplinario



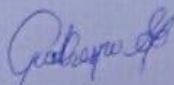
Tnglo. Manolo Morocho
Miembro del Comité
Multidisciplinario

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **CRESPO MOLINA CARMEN PATRICIA Y SIRLOPU CHERO JUDITH XIMENA**, estudiantes del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología Superior en **GASTRONOMÍA**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **"PROPUESTA DE DOCE ENTREMESSES A PARTIR DEL APROVECHAMIENTO DE LAS MERMAS DE LA MATERIA PRIMA DEL RESTAURANTE LA ENFRIJOLADA DE LA CIUDAD DE CUENCA."** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de las comparecientes, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

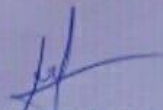
Atentamente,



CARMEN PATRICIA CRESPO MOLINA

Cédula: 010587654-4

Atentamente,



JUDITH XIMENA SIRLOPU CHERO

Cedula: pas. 6313420

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

Resumen

El presente proyecto de titulación propone elaborar una propuesta de doce entremeses, en base al aprovechamiento de mermas de materia prima del restaurante “La Enfrijolada” de la ciudad de Cuenca, las mismas que son desaprovechadas, puesto que no se les da ningún tipo de uso.

En ese sentido, se identificaron las principales mermas que se daban dentro del restaurante, con la finalidad de aprovecharlas mediante la elaboración de entremeses. Para efectuar este trabajo, fue necesario indagar el campo de acción en el que se realizó el levantamiento de la información, a través de la investigación bibliográfica, en donde se revisó documentos académicos como libros, artículos académicos y revistas científicas; además, se empleó una investigación de campo, en donde mediante observaciones, entrevistas, encuestas, se identificó la problemática existente. Asimismo, se llevaron a cabo indagaciones sobre las costumbres, tradiciones y gastronomía de México, debido a que la temática del restaurante es 100% comida tradicional de dicho país.

Finalmente, se presentó una propuesta de 12 entremeses en base a los productos que generan mayor cantidad de merma, aplicando diferentes técnicas de cocción, en la que se mantuvo la esencia de la comida tradicional mexicana.

Palabras claves: Mermas, entremeses, comida mexicana, gastronomía.

Abstract

This Degree Project proposes the development of twelve appetizers, based on the use of raw material waste from “La Enfrijolada” restaurant located in Cuenca, they were waste, since they are not given any type of benefit.

In that way, we identify the main waste that were given inside the restaurant, with purpose to take advantage of them by performing appetizers. In order to carry out with this work, it was necessary to investigate the field of action in which the investigation was conducted, through bibliography research where we looked at academic documents such as books, journals, and scientific magazines; moreover, we did a field research in which through observations, interviews and surveys we could identify the existing problem. In the same way, we carried out a research based on the customs, traditions and gastronomy of Mexico since the theme of the restaurant is 100% traditional Mexican food. Finally, a proposal of the twelve appetizer was presented based on the products which generate more waste, applying different cooking techniques, in which they kept the essence of traditional Mexican food.

Key words: waste, appetizer, Mexican food, gastronomy.

Dedicatorias

El presente trabajo investigativo lo dedico en primer lugar a Dios, por darme fuerza, paciencia y no dejarme desmayar en los momentos más difíciles de mi vida.

A mis padres, por su cariño incondicional y sacrificio en todo este tiempo, gracias a ustedes he logrado llegar hasta donde estoy convertirme en lo que soy, es un verdadero orgullo para mi tenerlos como padres.

A todas esas personas en general que me han apoyado a lo largo de mi vida, gracias por brindarme su cariño y apoyo sincero.

A mis maestros tutores que me han apoyado a lo largo de todo este proceso de titulación, gracias por ayudarme a llevar con éxito este trabajo.

Primeramente, le agradezco a Dios por haberme llenado de tanta bendición y guiarme en los momentos difíciles para sobrellevar esos momentos en mi vida y haberme permitido llegar hasta este punto y poder disfrutar de este momento importante de mi vida profesional.

A mi madre por ser el pilar fundamental en mi vida y por hacer de mí una persona de bien, por su amor incondicional.

INDICE DE CONTENIDOS

Resumen	6
Abstract	7
Dedicatorias	8
Introducción.....	15
Objetivos de la Investigación.....	16
Objetivo General	16
Objetivos Específicos.....	16
Capítulo I.....	17
1.1 Problemática	17
Capítulo II.....	18
2.1 Marco referencial	18
2.2 Marco teórico	19
2.2.1 Comida tradicional mexicana.....	19
2.2.2 Platos más reconocidos de la gastronomía mexicana.....	20
2.2.3 Reseña de la historia del restaurante La Enfrijolada	20
2.2.4 Mermas.....	21
2.2.5 Importancia de conocer las causas de las mermas.....	22
2.2.6 Entremés	22
2.2.7 Mermas de productos empleadas en la elaboración de los doce entremeses	22
2.2.8. Técnicas de Cocción	28
2.2.9 Técnicas de corte	31
Capítulo III.....	32
3.1 Metodología de investigación.....	32
3.2 Enfoque mixto	32
3.3 Enfoque cualitativo.....	32
3.4 Enfoque cuantitativo	33

3.5 Método inductivo	33
3.6 Método descriptivo	33
Capítulo IV	34
4.1 Análisis e interpretación de información.....	34
4.2 Nivel de desperdicios de los productos.....	35
4.3 Uso de los desperdicios de los productos.....	35
4.4 Probabilidad de preparación de mermas	36
4.5 Tipos de entremeses para implementar en el restaurante.....	36
4.6 Nivel de dificultad para la elaboración de los entremeses	37
4.7 nivel de desperdicio de los productos.	37
4.8 Análisis e interpretación de la degustación de los doce entremeses.	38
4.8.1 Trufas de chile	38
4.8.2 Canapé a la mexicana	40
4.8.3 Rollitos de corteza de plátano.....	41
4.8.4 Bolón de trilogía de chicharon.....	42
4.8.5 Tortilla mexicana.....	43
4.8.6 Burrito de vegetales	44
4.8.7 Gordita a la mozzarella	45
4.8.8 Pan cake con dulce de leche	46
4.8.9 Galleta con borro de café.....	47
4.8.10 Quesadilla	48
4.8.11 Empanadas de totopos	49
4.8.12 Tepache	50
Capítulo V	51
5.1 Propuesta de Investigación.....	51
5.1.1 Propuesta final.....	51
5.1.2 Bitácoras.....	53

5.1.3 Fichas estandarizadas	87
5.1.4 Fijación de precio de venta al público sugerido	119
5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas.....	120
5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.	122
Conclusiones.....	125
Recomendaciones.....	126
Bibliografía	127
Glosario.....	133
Anexos	134

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Platos más reconocidos de la gastronomía mexicana	20
Tabla 2 Platos con mayor salida en el restaurante La Enfrijolada.....	21
Tabla 3 nivel de desperdicios.....	37
Tabla 4 Entremés 1: Trufas de chile	38
Tabla 5 Entremés 2: Canapé a la mexicana	40
Tabla 6 Entremés 3: Rollitos de corteza de plátano.....	41
Tabla 7 Entremés 4: Bolón de Trilogía de Chicharrón.....	42
Tabla 8 Entremés 5: Tortilla mexicana.....	43
Tabla 9 Entremés 6: Burrito de Vegetales.....	44
Tabla 10 Entremés 7: Gordita a la mozzarella	45
Tabla 11 Entremés 8: Pan Cake con dulce de leche.....	46
Tabla 12 Entremés 9: Galleta con borro de café	47
Tabla 13 Entremés 10: Quesadilla	48
Tabla 14 Entremés 11: Empanadas de totopos	49
Tabla 15 Entremés 12: Tepache.....	50
Tabla 16 Nombres de las propuestas de elaboración	51
Tabla 17 Principales materias primas utilizadas	120
Tabla 18 Técnicas y métodos de cocción aplicadas	122
Tabla 19 Cronograma de actividades.....	124

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Nivel de desperdicio de los productos.....	35
Figura 2 Uso de desperdicios de los productos	35
Figura 3 Probabilidad de preparación de mermas	36
Figura 4 Tipos de entremeses para implementar en el restaurante	36
Figura 5 Nivel de dificultad para elaboración de los entremeses	37
Figura 6 Trufas al chile.....	39
Figura 7 Canapé a la mexicana	40
Figura 8 Rollitos de corteza de plátano.....	41
Figura 9 Bolón de Trilogía de Chicharrón.....	42
Figura 10 Tortilla Mexicana.....	43
Figura 11 Burrito de Vegetales.....	44
Figura 12 Gordita a la mozzarella	45
Figura 13 Pan Cake con dulce de leche.....	46
Figura 14 Galleta con borro de café.....	47
Figura 15 Quesadilla	48
Figura 16 Empanadas de totopos.....	49
Figura 17 Tepache	50

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Preguntas de la Entrevista	134
Anexo 2: Transcripción de la entrevista	135
Anexo 3: Preguntas de la encuesta realizada al personal del restaurante la “Enfrijolada”	136
Anexo 4: Modelo ficha de degustación de menú.....	136
Anexo 5: Fotos degustación de los entremeses.....	138
Anexo 6: Foto cliente llenando ficha de degustación	139
Anexo 7: Cocina restaurante la enfrijolada.....	140
Anexo 8: Propietaria del restaurante la enfrijolada.....	141
Anexo 9: Fotos de la carta del restaurante la Enfrijolada	142

Introducción

El presente trabajo de titulación tiene como finalidad determinar la importancia del aprovechamiento de mermas en los establecimientos de alimentación, tomando el caso del restaurante “La Enfrijolada”. En la actualidad, los desperdicios de alimentos son unos de los principales inconvenientes con los que se enfrenta el área gastronómica a nivel general, puesto que las mermas de productos alimenticios pueden generar pérdidas monetarias para los negocios de alimentación.

Bien es conocido que, dentro de la cocina, al elaborar los productos, lo que se desea presentar son platos agradables para los clientes en cuanto a sabor, textura, aroma y presentación. En ese sentido, el aprovechamiento de las mermas debe ser un proceso fundamental, ya que es aquí donde se pueden aprovechar de mejor manera las materias primas y así reducir costos por desperdicio.

Para ello, se empleará una metodología con un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo), en donde, mediante el método inductivo y descriptivo, de igual manera se empleará técnicas bibliográficas tales como: artículos académicos, libros, documentos, registros, entre otros. Así mismo técnicas de campo: entrevistas, encuestas, observaciones, bitácoras, base de datos, hoja de ruta, hoja de costos; las mismas que en su gran parte serán recopiladas en el restaurante “La Enfrijolada”.

El presente trabajo se ha dividido fundamentalmente bajo cinco capítulos, en el primero, se describe la problemática de la situación; en el segundo, se detalla el marco referencial y marco teórico, donde se analizará las teorías referentes al tema de investigación; en el tercero, se especifican las técnicas y las metodologías de la investigación; en el cuarto, se presentan los resultados de las variables estudiadas, y por último en el quinto capítulo, es donde se podrá ver la propuesta para alcanzar los objetivos del restaurante y de la investigación.

Objetivos de la Investigación

Objetivo General

Elaborar una propuesta de doce entremeses con base a las mermas de la materia prima del restaurante 'La Enfrijolada'.

Objetivos Específicos

- Determinar la importancia del aprovechamiento de mermas de la materia prima en establecimientos de alimentación.
- Establecer los principales productos empleados en el restaurante "La Enfrijolada"
- Realizar la propuesta de doce entremeses para el restaurante "La Enfrijolada", en base a las mermas de los productos.
- Analizar la viabilidad de la propuesta, mediante guías de degustación.

Preguntas de investigación

¿Existe un mayor rendimiento de la materia prima con la elaboración de entremeses?

Justificación

La siguiente investigación plantea elaborar una propuesta de doce entremeses en base a mermas de la materia prima del restaurante "La Enfrijolada", las cuales son desechadas sin darle ningún tipo de uso. En base a estos acontecimientos surge el propósito de reducir la cantidad de desperdicios que se generan a diario en la elaboración de los platos dentro del local, el fin primordial del proyecto, tiene el objetivo de mejorar la utilización de materia prima del restaurante "La Enfrijolada".

Asimismo, se desea que los comensales durante el tiempo de espera que tienen desde la toma del pedido hasta el servicio de los platos, el cual es de aproximadamente 30 minutos, puedan disfrutar de un entremés y así sea más amena su experiencia en el establecimiento.

A través de la propuesta se busca fortalecer la iniciativa en las personas que participarán en la optimización de la merma, es decir, la investigación también está enfocada al personal de la empresa, el cual garantizará la confiabilidad de los datos que soportan los resultados sobre los cuales habrá de tomar decisiones.

Capítulo I

1.1 Problemática

El nivel de superación de una empresa va de la mano de su capacidad para mantener ventajas competitivas que le permitan mejorar su posición dentro del mercado. Actualmente, el restaurante “La Enfrijolada” no cuenta con procesos que permitan medir las mermas que se producen durante la elaboración de platillos, por lo que el desperdicio resulta una desventaja. Por tal razón, llevar un control de mermas y desperdicios aumenta la eficiencia de la producción, debido a que los recursos son mejor aprovechados. Por tal motivo, surge el propósito de proponer doce entremeses a partir de las mermas en la materia prima, con el fin de optimizar los recursos con los que el establecimiento cuenta.

Cabe recalcar que dentro del menú del restaurante existe variedad de platos, sin embargo, una de las problemáticas que existen es que no cuentan con ningún tipo de entremés. Además, el tiempo de espera de un pedido puede tardar entre 35 a 45 minutos, lo que ocasiona cierta inconformidad y malestar entre los clientes.

Por todas estas razones, se pretende poner en marcha la investigación, a fin de proponer elaboraciones a base de mermas, que se implementen en la carta del local con los entremeses elaborados, y así generar beneficios tanto para los propietarios del restaurante, como para su clientela.

Capítulo II

2.1 Marco referencial

La presente investigación se desarrollará en la ciudad de Cuenca en el restaurante “La Enfrijolada”, ubicado en la Avenida Francisco Moscoso 4-31 y Rafael Torres, cuya capacidad es de 40 personas, donde se elabora comida tradicional mexicana. El propietario del restaurante es el señor Leonardo España procedente de México, y su personal operativo son la Chef Priscila Carpio y su ayudante de cocina. Generalmente, los días de mayor afluencia de clientes son los sábados y domingos, y entre los platos de mayor salida se encuentran: cochinita pibil, tacos al pastor, alambres, enfrijolada, pozole, enchiladas, principalmente. El actual proyecto tiene como fecha de inicio el mes de octubre del año 2019 y culminará en enero del 2020.

2.2 Marco teórico

2.2.1 Comida tradicional mexicana

Hablar sobre la gastronomía mexicana es viajar en el tiempo para asimilar acerca de los elementos culturales más significativos, no solo en la historia de América Latina, sino también a nivel mundial, con el reciente nombramiento por parte de la UNESCO como Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad en el año 2010, este tipo de cocina en particular se ha destacado en el mundo de la gastronomía, colocándose en un lugar muy importante en los tiempos actuales, para llegar a este punto se ha respetado sus tradiciones y honrando sus más de 1,000 años de historia (Dragonné, 2018).

Para empezar, hay que aclarar que México no fue una colonia, sino un virreinato, lo que causó que la colisión de dos formas de entender la comida fuera considerable. Antes de la llegada de los españoles, la dieta de las culturas prehispánicas se cimentaba considerablemente en platillos de maíz con chiles y hierbas, comúnmente acompañados con frijoles, jitomates o nopales. También incluían vainilla, tomatillos, aguacate, guayaba, papaya, sapote, mamey, piña, jícama, calabaza, papa dulce, cacahuates, achiote, huitlacoche, pavo y pescados. No fue hasta la segunda década del siglo XVI, donde se complementó la gastronomía mexicana con nuevos ingredientes vegetales y animales, como el ganado, gallinas, cabras, ovejas y cerdos. Y no solo eso, pues también llegó el arroz, el trigo, la avena, el aceite de oliva, el vino, almendras, perejil y muchas especias que se fusionaron con la cultura, convirtiéndose en parte de la cocina nativa (Dragonné, 2018).

Gracias a lo anterior descrito, la gastronomía mexicana es una de las más variadas a nivel de todo el mundo; no obstante, nació de la convivencia y fusión de las tradiciones prehispánicas y españolas, dando a conocer una amplia diversidad de colores, olores y sabores con gran acogida en otros países, la misma que tiene como base el maíz, los frijoles, chiles, tomates, diversas hierbas, aves y algunas carnes de animales herbívoros para la preparación de platillos (Castañón, 2010).

Sin embargo, no se debe confundir esto como una fusión completa, pues los españoles no alteraron por completo la comida mexicana, simplemente introdujeron ingredientes que la potencializaron. La cocina mexicana es más que moles, salsas o

tortillas, es una cocina llena de sabores e ingredientes que estimulan los sentidos a la hora de comer (Dragonné, 2018).

2.2.2 Platos más reconocidos de la gastronomía mexicana

La gastronomía mexicana se caracteriza por tener una gran diversidad de platos, es por eso que es muy apreciada en todo el mundo; la mayoría de sus elaboraciones son caracterizadas por contener una gran cantidad de picante, de igual manera las tortillas de maíz y trigo son parte fundamental de esta gastronomía (Cordova, 2019).

Tabla 1 Platos más reconocidos de la gastronomía mexicana

Elaboración	Descripción
Tacos	Tortilla de harina de maíz o trigo enrollada rellena de carne, cebolla, cilantro y algo de salsa picante. También existen otras variaciones vegetarianas.
Mole	Se trata de cualquier tipo de carne asada (normalmente, pollo), acompañada de una salsa con gran cantidad de especias y que suele tener un color a chocolate.
Tamales	Es una masa de maíz rellena de alguna carne, vegetal o fruta envuelta normalmente en una hoja de maíz o de plátano.
Enchiladas	Se trata de tortas de maíz rellenas de carne o verduras y mucho queso, y bañadas de una salsa, normalmente de tomate y llevar un poco de picante.
Pozole	Es un caldo a base de granos de maíz o elote, también se le suele añadir algo de carne y cebolla, tiras de lechuga y rábano.

Fuente: Rodríguez, 2018

Elaborado por: Crespo, P.; Sirlopu, J., 2020.

2.2.3 Reseña de la historia del restaurante La Enfrijolada

Según los propietarios del restaurante La Enfrijolada, España y Carpio (2019) manifiestan que el principal objetivo de su local es ofrecer comida con la auténtica sazón mexicana, mostrando una temática propia de aquel país, a través de su decoración, espacio, que reflejan su identidad, en donde se intenta emplear en lo

posible ingredientes originales de esta cocina, y de esa manera, mostrar un rincón de México en Cuenca; contribuyendo así a la propagación de la cultura culinaria mexicana. Otro de los objetivos que se propusieron, es cambiar la perspectiva que muchas personas tienen sobre la cocina mencionada anteriormente, puesto que se tiene la idea de que todo se basa en picante, tortillas, tacos, frituras, sin embargo, su cocina va más allá de todo eso, es decir, que se puede disfrutar de una amplia variedad de platillos sin enchilarte.

Tabla 2 Platos con mayor salida en el restaurante La Enfrijolada

Nombre de platos	Descripción
Alambre de pollo	Combinación de trocitos de pimientos (rojos-verdes), cebollas (blanca-colorada), tocino y pechuga de pollo a la plancha, y tortillas de maíz.
Tacos al pastor	Trocitos de carne marinada con chiles y especias, tortillas de maíz, cilantro, cebolla, piña.
Quesadillas	Champiñones, queso fundido, tocino, pollo o res a la plancha, sobre tortillas de harina de trigo y acompañados de guacamole.
Cochinita Pibil	Carne de cerdo cocinada en jugo de naranja agria y adobo colorado, tortilla de maíz, cebolla en escabeche, frijoles refritos.
Enfrijolada	Tortilla de maíz, rellena de pechuga de pollo, bañadas con salsa de frijoles, crema ácida, queso y cebolla en aros.

Fuente: Carpio, P., 2019.

Elaborado por: Crespo, P.; Sirlopu, J., 2020.

2.2.4 Mermas

La Real Academia de la Lengua Española (2020), define merma como “Porción de algo que se consume naturalmente o se sustrae o sisa” (p.1). De acuerdo a esta definición, la merma alimenticia es la pérdida que se produce de un alimento utilizado para la elaboración de la misma.

2.2.5 Importancia de conocer las causas de las mermas

De acuerdo al autor Richy (2018), conocer el porcentaje que produce la merma es muy importante ya que muchas de las veces estas producen desperdicios considerables tanto monetarios como ambientales. Puesto así se considera importante el manejo adecuado de la materia prima utilizada en la elaboración de productos para mejorar el proceso de producción y reducir el porcentaje de las mismas.

2.2.6 Entremés

Al hablar de entremés, generalmente se hace referencia a pequeñas porciones de comida que se sirven durante las comidas o cenas para picar de ellas, en la actualidad se consume antes de las comidas principales, siendo hasta de cierto modo un aperitivo, el entremés tiene como propósito abrir el apetito en varios países no se tiene como costumbre o solo se lo hacen en ocasiones especiales, estos pueden ser fríos o calientes sin ningún problema (Perez y Merino, 2011).

2.2.7 Mermas de productos empleadas en la elaboración de los doce entremeses

2.2.7.1 Tortillas de maíz

Sin duda la tortilla de maíz es uno de los principales alimentos que forman parte de la cultura y alimentación de los mexicanos, se produce a partir de maíz nixtamalizado. Así, la nixtamalización es un proceso que se realiza a partir de la cocción del maíz con agua y cal viva, que posteriormente servirá para elaborar tortillas, tamales entre otros, es un proceso de origen muy antiguo, el cual fue desarrollado por las culturas mesoamericanas. Si bien es cierto la tortilla de maíz se denominaba un alimento con alto valor en calorías, puesto que contiene un gran porcentaje de almidón. No obstante, contienen grandes beneficios para salud (Bello, Osorio, Acevedo, y González, 2016).

2.2.7.1.1 Propiedades de la tortilla de maíz

La tortilla de maíz posee grandes beneficios en las personas que padecen diabetes, debido que su tipo de almidón favorece a disminuir los niveles de glucosa en la sangre, mediante el proceso de la nixtamalización. Además, contiene magnesio, fósforo, potasio, vitaminas A, E, B1, es baja en grasa y calorías, también aporta una

gran cantidad de energía ya que contiene alto contenido de hidratos de carbono, en definitiva, es considerado un súper alimento (Jiménez, 2019).

2.2.7.2 Tortilla de harina de trigo

Calleja y Basilia (2016), manifiestan que “la tortilla de harina de trigo se continuó haciendo en forma manual y casera por muchos años más” (par. 41). De acuerdo con esto, se da a conocer que a pesar de que se inventaron máquinas para la producción de harina y tortillas de maíz y trigo, las personas prefirieron continuar elaborando con sus propias manos las tortillas de trigo durante un largo transcurso de tiempo.

2.2.7.2.1 Propiedades de tortilla de harina de trigo

De acuerdo con la autora Carballo (2015), la harina de trigo tiene propiedades que resultan buenas para la salud de sus consumidores puesto que esta contiene nutrientes tales como, carbohidrato, proteínas, grasa y vitaminas. Por lo cual se menciona que estas propiedades ayudan a reducir el colesterol y así se podría reducir el riesgo de producir enfermedades más graves como el cáncer. Además, la autora de este artículo menciona que, por su alto contenido en fibra, ayuda a mejorar la calidad de vida del ser humano. Siendo así el trigo posee propiedades que ayudan al ser humano a prevenir ciertas afecciones por sus importantes nutrientes.

En ese sentido, Calleja, Pinedo y Basilia (2016), la harina de trigo es una de los esenciales ingredientes para la elaboración de tortillas ya que desde hace años atrás era común y mucho más fácil encontrar harina de trigo para la elaboración de la misma, y era preferida por mexicanos ya que se podía almacenar en cantidades grandes sin ninguna complejidad. Por lo cual, la autora menciona que los colonizadores tanto como los nativos elaboraban tortillas de trigo porque se dieron cuenta de las grandes propiedades que la harina de trigo contenía.

2.2.7.3 Totopos

En el libro de Lambert (1998), define totopo de la siguiente manera “se trata de tortillas de maíz normales y corrientes cortadas en 4 o 6 trozos, y fritas en manteca o aceite vegetal” (p. 87)., es decir que los totopos son tortillas de maíz cortadas en partes pequeñas para servirse con otro tipo de comida. Asimismo, de acuerdo con el

autor de este libro en algunas partes de México, los totopos son también llamados tostaditas trozos pequeños de harina de maíz.

En adición a lo anterior Amador (2015), menciona en su artículo que a los totopos también se le conoce de diferente nombre como botanas, las mismas que deben tener una elaboración cuidadosa ya que los totopos poseen una lámina uniforme y delgada a la cual se le debe colocar una mínima cantidad de humedad ya que se puede inflar y absorber una cantidad grande de aceite haciendo que los totopos no tengan la consistencia adecuada y no sean agradables para el consumo.

2.2.7.3.1 Propiedades de los totopos

De acuerdo a Amador (2015), se puede afirmar que los totopos son de harina de maíz, la cual tiene nutrientes tales como el calcio hierro y magnesio sin embargo el exceso consumo de los totopos sería contraproducente ya que su alto contenido de grasa afectaría la salud de sus consumidores. De todas formas, si lo combinamos con alimentos nutritivos tendrían un gran efecto en la alimentación de las personas.

2.2.7.4 Borra de café

En el portal de Montevideo (2015), menciona que la borra de café contiene grandes propiedades que la gente de hoy en día debería empezar a darle una gran importancia ya que esta ayudaría para la elaboración de alimentos de gran fuente nutricional y hasta para la elaboración de productos que facilitarían la vida del ser humano por su contenido de aminoácidos y otros compuestos nitrogenados, polisacáridos, azúcares, triglicéridos.

2.2.7.4.1 Propiedades del Café

El autor Lavedán (1976). Dice que el café es excelente para tonificar el estómago y también ayuda para las personas que tienen un bajo apetito, haciendo que las mismas abran su apetito por la comida. El café es un componente que genera en nuestras vidas la disminución de enfermedades crónicas degenerativas, es decir, las enfermedades cardiovasculares, algunos tipos de cáncer, las enfermedades neurológicas, entre otras.

2.2.7.5 Vegetales

Son llamados vegetales a aquellos productos que han sido cultivados en la tierra o en una huerta, de los mismos se obtiene una gran variedad de vegetales de distintas formas, por lo cual se puede consumir distintas partes de los estos tales como su raíz, tallo, hojas y flores. Los vegetales son alimentos muy exquisitos y que son productos altamente demandados dentro de las preparaciones culinarias ya que estos son un complemento perfecto para una dieta equilibrada (Casalins 2012).

2.2.7.5.1 Propiedades de los vegetales

Según Casalins (2012), menciona en su libro que los vegetales tienen un gran aporte a la salud del ser humano al igual que las frutas los vegetales tienen un gran porcentaje de glucosa que ayuda a proveer de energía a los seres humanos. Además de esto los vegetales al contener fitonutrientes que los ayudan a protegerse de infecciones o contaminaciones externas, al ser consumidas por el ser humanos nos proveen de estos maravillosos sustentos manteniendo nuestro cuerpo saludable. No obstante, el autor explica que las personas no consumen la cantidad adecuada de vegetales para proteger y mantener una dieta saludable, el autor recomienda que como mínimo se debería consumir unos 400 gramos al día o se podría decir que se tiene que consumir por lo menos de tres a cinco raciones en el día.

2.2.7.6 Cebolla Blanca

La cebolla es un alimento muy conocido y común dentro de las preparaciones culinarias, ya que de acuerdo la autora Ángeles Carbajar en su artículo nos dice que dentro de la cocina mediterránea la cebolla brinda un exquisito sabor a la comida ya sea esta cocinada, hervida, asada, frita o encurtida en todas estas formas la cebolla nos brindara un sabor único (Carbajal, 2016).

Existe una diversidad de cebollas en este caso se habla exclusivamente de la cebolla blanca, esta cebolla puede ser utilizada tanto para encurtidos como para consumo fresco. Esta cebolla se adapta fácilmente a los factores externos, pudiendo cultivarlas en muchas partes de américa latina (Ministerio de asuntos extranjeros de francia instituto interamericano de cooperación para la agricultura, 1989).

2.2.7.6.1 Propiedades de la Cebolla Blanca

Con respecto a sus propiedades Carbajal (2016), manifiesta que la cebolla nos ayuda a prevenir enfermedades por sus altos componentes en nutrientes, tales como enfermedades gastrointestinales enfermedades del aparato respiratorio hasta aludiendo que esta previene enfermedades como el cáncer. Además, gracias los componentes azufrados de este vegetal reduce en cierta forma el colesterol.

2.2.7.7 Cebolla Colorada

La cebolla colorada también se le conoce como cebolla roja o morada por su particular piel rojiza que esta posee la misma que tiene un sabor particularmente suave haciendo que esta pueda ser utilizada en ensaladas o salsas sin descartar que puede esta ser preparada como los otros tipos de cebolla (Los libros de el Nacional, 2005).

2.2.7.7.1 Propiedades de la Cebolla Colorada

Desde tiempos atrás la cebolla ha tenido grandes beneficios para la salud del ser humano los antiguos griegos acreditaban a la cebolla grandes poderes curativos para las enfermedades de aquella época. Hoy en día la cebolla, así como el ajo al poseer el aceite volátil que provoca un su aroma fuerte haciendo que sus nutrientes contribuyas con grandes beneficios para la salud, por lo tanto, se menciona que la cebolla roja puede ser utilizada como un antibiótico ya que sus minerales ayudan al cuerpo combatir infecciones intestinales (Los libros de el Nacional, 2005).

2.2.7.8 Tomate Riñón

El autor Jiménez (2006), argumenta que el tomate riñón es un vegetal común dentro de la dieta de las personas teniendo un alto componente de agua es un vegetal que soporta muy bien las altas temperaturas desafortunadamente poseen una sensibilidad al frio.

2.2.7.8.1 Propiedades del Tomate Riñón

El autor antes mencionado dice que este vegetal posee una gran variedad de propiedades gracias a alto contenido de agua el tomate actúa como un diurético calmante y energizante. El tomate tiene un gran porcentaje de licopeno el cual ayuda a tratar enfermedades cardiacas y previniendo así también el cáncer por sus poderes

antioxidantes. Mientras tanto si se consume sus semillas y piel esto ayuda para con un laxante por su contenido de fibra, es así que el tomate es uno de los vegetales más utilizados para ensaladas dentro de las preparaciones culinarias (Jiménez J. , 2006).

2..2.7.9 Pimiento Verde – Rojo.

El pimiento es una planta que pertenece al grupo de las solanáceas al igual que el tomate la papa entre otros, es un vegetal que al crecer va formando un fruto carnoso que, al principio, pero después va cambiando de color a rojo o amarillo (Silva, Menechella , Wagner, De Vidal, & Quarchioni, 1983).

2.2.7.9.1 Propiedades del Pimiento Verde y Rojo.

De acuerdo con el doctor Nornert Hamar citado en el libro “Cultivo de pimiento, análisis de costos y evaluación económica de una hectárea” el pimiento contiene una cantidad grande de vitamina C ayuda a la sangre y también este neutraliza la acides del estómago, mucha de las veces es recomendado en reumatismo y artritis (Silva, Menechella , Wagner, De Vidal, & Quarchioni, 1983).

2.2.7.10 Chile Chipotle

De acuerdo con el portal web Gastronomía and CIA (2009), el chile chipotle es un ají normalmente un ají ahumado, el nombre de este proviene de Náhuatl que es una palabra azteca-mexicano chilpochtli. Este alimento es utilizado como condimento para los alimentos en el arte culinario por su sabor único que brinda por el secado de humo que este posee. Según el portal web el chile chipotle puede ser encontrado en distintas presentaciones en las tiendas mexicanas estas pueden ser en polvo, seco, salsa o adobo. Como sugiere esta página el chile chipotle tiene mejor realce si es utilizado en adobo en la preparación de ciertos platillos por su singular picante que este posee. Este alimento es muy preferido dentro de la gastronomía mexicana por su sabor y también es muy apetecido alrededor de otros países.

2.2.7.11 Piña

Es una fruta tropical que, si bien no se sabe con exactitud su origen, estudios señalan Paraguay, Brasil y Argentina, como primeros países donde se dio esta fruta. Tiene forma cilíndrica, posee una corteza escamosa, una pulpa amarilla, su sabor es dulce y agrio a la vez. En la actualidad tiene una gran aceptación en el ámbito gastronómico (Rodríguez, 2019).

2.2.7.11.1 Propiedades de la piña

La piña contiene una alta fuente de vitaminas y minerales, además contienen magnesio, potasio, ácido fólico, también tiene propiedades antiinflamatorias, es diurética, ayuda a quemar grasa, por lo que es ideal para personas con sobrepeso, de igual manera contiene bromelina, que es un tipo de enzimas que facilita la digestión de proteínas (Aro, 2018).

2.2.8. Técnicas de Cocción

Las técnicas de cocción hoy en día han variado de acuerdo a los alimentos que se desea preparar. Existe una variación de cocción puesto que hay diferentes tipos de alimentos que requieren un diferente tipo de preparación por ejemplo algunos alimentos necesitan ser cocinados a fuego lento mientras que otros tienen que ser preparados a altas temperaturas como asados entre otros. Según los autores la técnica de cocción de los alimentos siempre va variar ya que no está establecida una forma única para la preparación de estos (Martínez de Flores Escobar, González-Garza Ducoing, & Torre Marina, 2004).

2.2.8.1 Salteado

Esta técnica se efectúa sobre una sartén u hornilla caliente y de poca profundidad, en la cual se emplea una pequeña cantidad de grasa para cubrir los alimentos con el objetivo de conseguir un dorado parejo, para la cual se debe manejar un fuego media-alta. En este tipo de técnica se cocina los alimentos de forma rápida, por la misma razón es mejor que los alimentos estén en continuo movimiento (Jacobs, 2013).

2.2.8.2 Cocción al horno

El asado al horno es una técnica de cocción donde el mecanismo de calor hacia los alimentos es de convección haciendo que el aire húmedo ingrese a los alimentos fomentando una fuente alta de calor. El horno permite que los jugos y la sangre en este caso de la carne vayan a la parte de la mitad y empieza a cocinarse lentamente. Por lo general cuando se hornea el calor que proviene de este provoca que aparezca una forma de costra asada haciendo que los alimentos tomen otro color. De acuerdo a los autores existen diferentes tipos de hornos a los cuales se les puede ir regulando su calor dependiendo del nivel que se dese los alimentos, cabe mencionar que no se debe chequear constantemente los alimentos, ya que al hacer esto constantemente el alimento se puede reseca en exceso (Tabera, 2006).

2.2.8.3 Cocción hervida

La cocción hervida de acuerdo a Tabera (2006), es conocida también como ebullición en términos culinarios en otros países. En este método su principal herramienta es el líquido que provee que el alimento se cocine por lo tanto al introducir un alimento en el líquido ya sea frío, caliente o hirviendo este empezara a cocinarse de acuerdo a los minutos o horas que este necesite.

2.2.8.4 Cocción a fritura profunda

La cocción a base de fritura es una de las cocciones donde se utiliza la grasa en un alto grado de calor para que este empieza a cocinar los alimentos. Además, debido a que este método utiliza una gran cantidad de grasa esta necesita estar altamente caliente para que los alimentos introducidos obtengan una cantidad mínima de aceite, manteca que se utiliza. Es muy importante mencionar que los alimentos deben estar secos al momento de ser introducidos en la grasa caliente ya que de otra forma el alimento con humedad o líquido provocara que la grasa nos salpique o en otros casos provocando accidentes más graves (Tabera, 2006).

2.2.8.5 Sofrito

Según menciona Colondres (2010), el sofrito en el arte culinario se considera como una salsa principal para obtener otros tipos de salsas, pero en otros lugares comúnmente a esta salsa se le llama sofrito por su singular manera de convertir una

simple receta culinaria a la más sabrosa receta que encantara al paladar. El sofrito tiene distintos ingredientes dependiendo de los alimentos que se desea preparar por ejemplo un simple sofrito tenemos uno con cebolla blanca, aceite y ajo picado, este sofrito es bien común y utilizado.

2.2.8.6 Tostar

Tostar es una técnica donde los alimentos no son cocidos completamente, sino que solamente son dorados en la superficie. Se puede decir que tostar es gratinar, es decir que el alimento solo recibe un color deseado e inmediatamente este es consumido, se puede utilizar un sartén, salamandra, tostadora o grill para obtener este color singular (Guerrero R. , 2019).

2.2.8.7 Encurtir

Como bien lo menciona el libro “Pre elaboración y conservación culinarias” el encurtido es una técnica donde los alimentos son introducidos por lo general en vinagre y sal para su mayor durado. Por lo general los alimentos que son encurtidos tienen una duración mayor a los otros alimentos ya que si los alimentos han sido marinados en vinagre y sal este permite que la mayoría de bacterias desaparezcan. Los productos encurtidos deben permanecer en un recipiente completamente cerrado, si este ha sido abierto debe permanecer en refrigeración caso contrario este podría dañarse rápidamente (Vértice, 2009).

2.2.8.8 Triturar

Muchos de los alimentos para ser cocidos son triturados utilizando distintas procesadoras de alimentos como por ejemplo las licuadoras y batidoras han sido utensilios de gran ayuda para realizar este procedimiento en donde los alimentos son reducidos a una minia porción (Castaño, 2014).

2.2.8.9 Amasar

El amasado es fundamental especialmente dentro de la elaboración de productos que contienen harina, el propósito del amasado es juntar todos los alimentos de una forma uniforme para esparcir los mismo por todos lados. El amasado es un método donde se debe estirar doblar y empujar la masa para que los ingredientes puedan

expandirse por lo general el amasado se hace a mano pero hoy en día existen ya procesadores que remplazan al ser humano (Sánchez & De las Infantas, 2003).

2.2.8.10 Machacar

Unos de los métodos más utilizados al momento de realizar una receta gastronómica, es la de machacar alimentos. Debido a que, en ciertas ocasiones es necesario cambiar la textura de algunos de los ingredientes que se están empleando con el objetivo de se ajusten mejor a la receta (Tabuenca, 2018).

2.2.9 Técnicas de corte

2.2.9.1 Juliana

Es un corte culinario, el cual se realiza en tiras alargadas y bastante finas de alrededor de unos 4cm de largo, generalmente se emplea para cortar verduras frutas, hortalizas, se los suele realizar antes de cocinarlas o freírlas, ya que gracias a este corte el tiempo de cocción son mínimos (Chang, 2012).

2.2.9.2 Chiffonade

Esta técnica de corte particularmente consiste en un corte muy fino, en su gran mayoría son empleados en vegetales, no obstante, en la actualidad también lo hacen con hojas aromáticas, tales como la menta la albahaca entre otras (Calleja, 2013)

2.2.9.3 Brunoise

Es un tipo de técnica que por lo general se emplea en cortes de hortalizas y frutas, es considerado uno de los cortes más difíciles en el ámbito culinario, ya que es complicado que todos los dados queden lo más similares posibles, esto con el fin de que tengan una cocción pareja y homogénea (Calleja, 2013).

2.2.9.4 Rondelle

Es una técnica culinaria que consiste en realizar cortes en rodajas o rebanadas, especialmente en alimentos de contextura alargada y redonda, sin embargo, su uso va mucho más allá. Generalmente un corte rondelle debe poseer un grosor de aproximadamente 5 y 9 milímetros (Velsid, 2013).

Capítulo III

3.1 Metodología de investigación

La presente investigación se desarrollará con un enfoque mixto. Será de carácter cualitativo debido que se emplearan entrevistas, observaciones, en el lugar de la problemática, permitiendo tener una idea clara del suceso que acontece. Por otro lado, se empleará un enfoque cuantitativo debido que para para realizar el trabajo investigativo se realizaron encuestas, las mismas que son tabuladas para verificar su credibilidad y tener un número concreto de lo que se desea saber

De igual manera se empleará un método inductivo debido que para conocer el problema se realizó las pertinentes observaciones, para determinar la causa del problema, así mismo se utilizara un método descriptivo que ayudara a saber con más exactitud lo que está ocurriendo en el momento.

Igualmente se llevarán a cabo técnicas bibliográficas tales como; artículos académicos, libros, documentos, registros, y finalmente se aplicarán técnicas de campo entre las cuales están; entrevistas, encuestas, observaciones, bitácoras, base de datos, hoja de ruta, hoja de costos.

3.2 Enfoque mixto

A través de este enfoque se logra una aspecto más extenso y profundo del fenómeno que se está investigando, principalmente sustenta las fortalezas tanto del método cuantitativo como el cualitativo, se basa en exponer el planteamiento del problema con más claridad, consiste también en producir datos diferentes y variados generados a través de observaciones, debido que se consideran varias fuentes, tipos de datos, ambientes y análisis, lo que facilita la oportunidad para desenvolver nuevas habilidades o competencias en cuanto a la investigación (Cedeño, 2012).

3.3 Enfoque cualitativo

Este tipo de enfoque se emplea generalmente para la recopilación de información, a través de la observación, de igual manera se basa en entrevistas, historias de vida, imágenes y situaciones en las cuales se permite interpretar un determinado fenómeno en base a una hipótesis, hay que tener en claro que no se basa en métodos estadísticos. Este enfoque cualitativo, la persona que está realizando la investigación

saca sus propias mediante lo experimentado en el campo de acción (Münch & Ángeles, 2015).

3.4 Enfoque cuantitativo

Tiene como objetivo medir, validar, y comprobar un determinado problema o fenómeno, a partir de números, de manera que se pueda contabilizar y comprobar de manera verídica, por lo que se pretende dar respuestas a las causas y efectos de determinado problema. se puede exponer que las investigaciones de tipo cuantitativas, son las que efectúan preguntas claramente específicas y las respuestas de cada uno de los participantes en las encuestas, se consiguen a través de cifras numéricas (Münch & Ángeles, 2015).

3.5 Método inductivo

En este tipo de método es un proceso en el que se parte de lo particular para llegar a lo general, habitualmente parte de la observación directa sobre un determinado hecho que esté ocurriendo, de esa manera se comprenderán con mayor claridad los fenómenos estudiados. Lo que se pretende decir es que en este proceso se inicia por los datos que se obtienen y se finiquita llegando a una teoría (Lourdes, 2015).

3.6 Método descriptivo

El tipo de investigación descriptiva se caracteriza por ser un método que puntualiza las características ya sea de la población o un fenómeno que se está investigando. Tiene como objetivo describir determinadas situaciones, de tal manera que muestren y resuman la investigación de manera minuciosa, para posteriormente analizar los resultados obtenidos y llegar a una conclusión (Bhat, 2018).

Capítulo IV

4.1 Análisis e interpretación de información

Los resultados obtenidos en la presente investigación se acercan tanto al problema dentro del restaurante como en la solución, una vez obtenido los enfoques de cada uno de los entrevistados, podemos hallar los siguientes aspectos:

En cuanto a la primera pregunta ¿En la carta de menú de su restaurante ofrece Usted algún tipo de entremés?; las personas manifiestan que no han tenido tiempo para agregar algún tipo de entremés, y esto se debe a la falta de iniciativa, tal como lo afirma el Sr. Leonardo España.

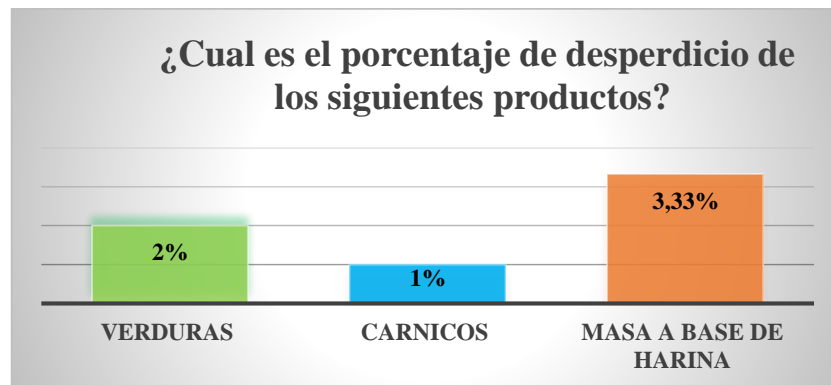
En relación a la pregunta ¿Qué tiempo le conlleva entregar un pedido, cuando hay alta demanda de clientes ?; ambos entrevistados manifiestan que cuando el restaurante está muy lleno se maneja un tiempo de 30 a 40 minutos aproximadamente para la entrega del pedido. Por otra parte, en la pregunta ¿en alguna ocasión sus clientes le han sugerido incluir entremeses en su carta de menú?; tanto el Sr. Leonardo como la señora Priscila, afirman que algunos clientes por el mismo tiempo en espera han sugerido la posibilidad de implementar algún tipo de entremés, esto con la finalidad de degustar un rico aperitivo antes del plato principal. Cuando le sugerimos a las personas entrevistadas si ¿Le gustaría implementar algún tipo de entremés en base a mermas de productos que utiliza en su restaurante?; ambos ostentaron estar muy abiertos a la oportunidad de hacerlo, ya que les parece una idea bastante innovadora. Referente a la última pregunta ¿Cree usted que utilizar mermas para la elaboración de un nuevo producto es algo beneficioso?; los entrevistado opinan que efectivamente el aprovechamiento de las mermas sería un enorme impulso para la comida dentro del restaurante.

Lo más relevante de esta propuesta es que las entrevistas fueron realizadas directamente a los propietarios del restaurante “La Enfrijolada”; a fin de proyectar un resultado positivo para la elaboración de los entremeses, y poderle dar un nuevo giro a las tendencias en el restaurante. Queda en evidencia mediante esta técnica que los datos obtenidos son de gran importancia en el presente trabajo de investigación, ya que permite tomar la iniciativa a favor de los beneficios de los clientes y de la economía del restaurante.

La presente encuesta fue realizada a una muestra de 3 participantes, a fin de poder elegir las mejores opciones al momento de realizar los entremeses, a continuación, los resultados:

4.2 Nivel de desperdicios de los productos

Figura 1 Nivel de desperdicio de los productos

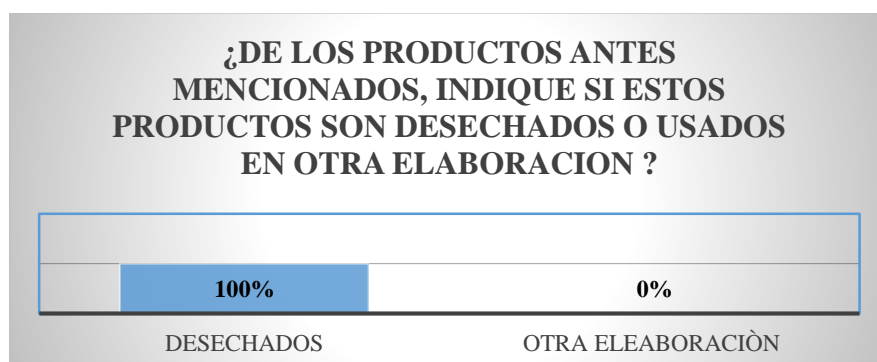


Elaborado por: Crespo, P., y Sirlopu, J., 2020.

Según los encuestados se verifica que el porcentaje de desperdicio para los presentes productos, son de 1% para los cárnicos, un 2 % para las verduras, y el 3,33% para las masas de harinas. Dado este, se observa que se puede sacar más provecho a la masa de harinas para la elaboración de los doce entremeses, sin embargo es importante también la participación de los demás productos analizados. Los resultados han sido analizados en base a la opinión de los propietarios y empleado del restaurante.

4.3 Uso de los desperdicios de los productos

Figura 2 Uso de desperdicios de los productos



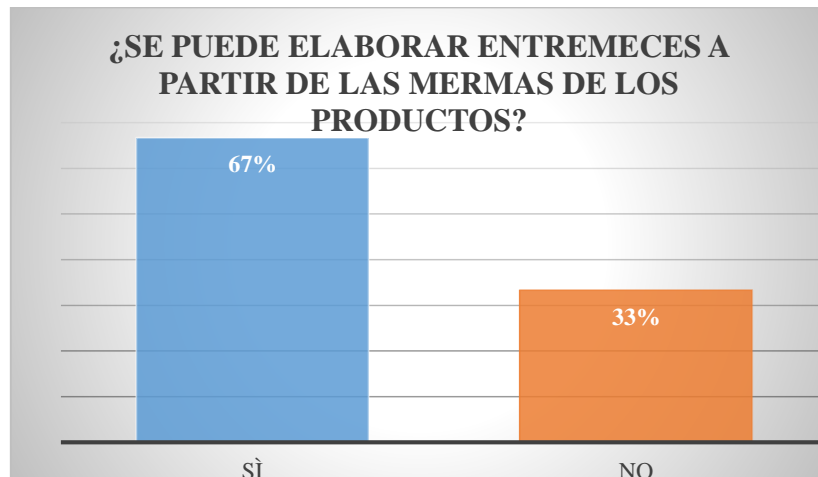
Elaborado por: Crespo, P., y Sirlopu, J., 2020.

De las personas encuestadas se visualiza que el 100 % afirma que los desperdicios de los productos analizados anteriormente son desechados,

especialmente por el factor tiempo, por lo tanto, es importante el aprovechamiento de estas mermas para la elaboración de la propuesta de los entremeses.

4.4 Probabilidad de preparación de mermas

Figura 3 Probabilidad de preparación de mermas

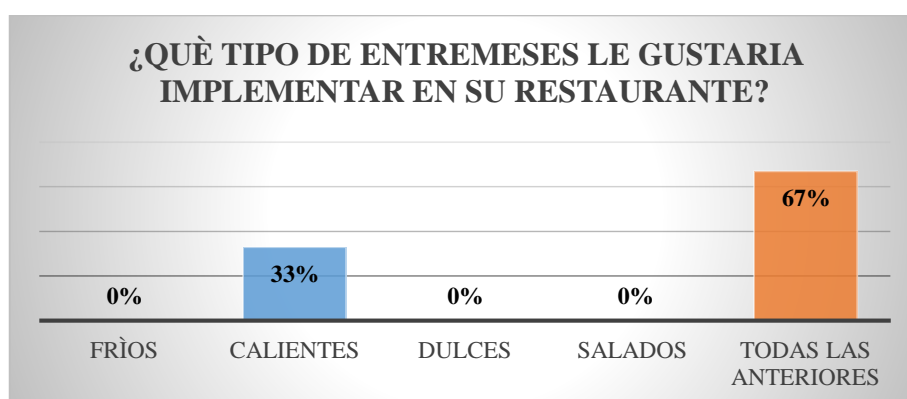


Elaborado por: Crespo, P., y Sirlopu, J., 2020.

De las personas encuestadas, se observa que el 67 % afirma que, si se pueden elaborar los entremeses a partir de las mermas de los productos, mientras que el 33% asegura que no, por lo tanto, al demostrarse que efectivamente podemos utilizar las mermas, es cuando iniciamos nuestro proceso de valoración de los productos.

4.5 Tipos de entremeses para implementar en el restaurante.

Figura 4 Tipos de entremeses para implementar en el restaurante

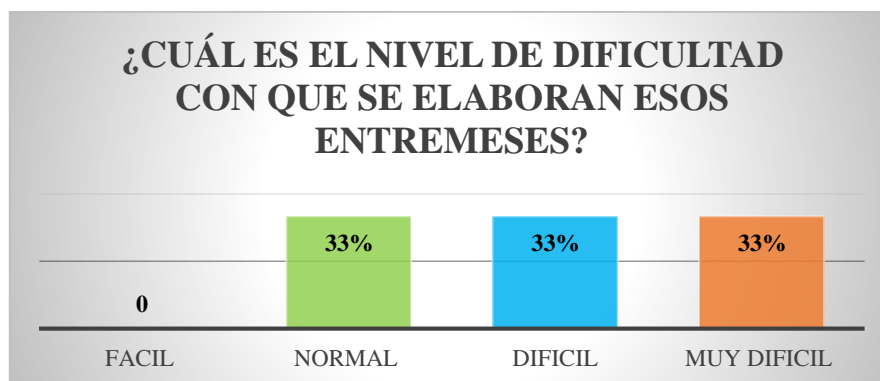


Elaborado por: Crespo, P., y Sirlopu, J., 2020.

De las personas encuestadas el 33% manifiesta que prefiere los entremeses calientes, ninguno lo prefiere solo frio, dulce o salado, sin embargo, un 67% de las personas encuestadas manifiestan que prefieren toda las anteriores.

4.6 Nivel de dificultad para la elaboración de los entremeses

Figura 5 Nivel de dificultad para elaboración de los entremeses



Elaborado por: Crespo, P., y Sirlopu, J., 2020.

De las personas encuestadas hay un 33 % para normal, difícil y muy difícil, en cuanto al nivel de dificultad para elaborar los entremeses, por tal motivo analizaremos también un menú correspondiente para cada entremés, a fin de verificar el proceso de los mismos.

4.7 nivel de desperdicio de los productos.

Tabla 3 nivel de desperdicios

Productos	Cantidad en kg	Peso desperdicio
Vegetales		
Cebolla blanca	1kg	150 g
Cebolla colorada	1kg	151 g
Tomate riñón	1kg	80 g
Pimiento verde-rojo	1kg	180 g
Chiles	1kg	140g
Cárnicos		
Grasa de pollo	1kg	80g
Grasa de res	1kg	20g
Grasa de cerdo	1kg	25g
Frutas		
Limón	1kg	600g
Plátano	1kg	200g

Masas a bases de harinas		
Totopos	1kg	150g
Tortillas de maíz	1kg	220g
Tortillas de harina de trigo	1kg	120g
Otros		
Borro de café	1kg	1010g

Fuente: Carpio, P., 2019.

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

4.8 Análisis e interpretación de la degustación de los doce entremeses.

A través del siguiente análisis se desea demostrar el porcentaje de aceptación sobre 100% de los doce entremeses, bajo los parámetros de calificación que se tabulo sacando así un porcentaje general de acuerdo a las calificaciones del jurado tomando en cuenta el sabor, textura, presentación e innovación. Argumentando los resultados en base a la escala del 1 al 5, (considerando que 1 baja nota y 5 alta nota), con la participación de seis jurados.

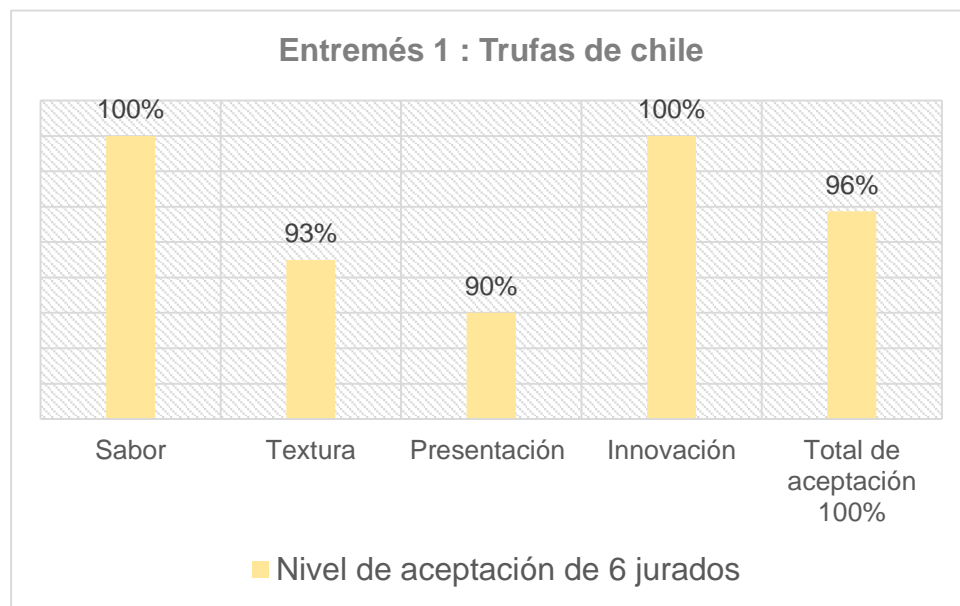
4.8.1 Trufas de chile

Tabla 4 Entremés 1: Trufas de chile

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	5	4	4	5	18
JURADO 2	5	5	4	5	19
JURADO 3	5	5	4	5	19
JURADO 4	5	5	5	5	20
JURADO 5	5	4	5	5	19
JURADO 6	5	5	5	5	20

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 6 Trufas al chile



Elaborado por: Crespo, P., y Sirlopu, J., 2020.

Este primer entremés tuvo muy buenas puntuaciones para cada uno de los jurados, en cuanto al sabor y la innovación todos marcaron una puntuación alta de 5 teniendo está un 100% de aceptación dentro de los 6 jurados que se les efectuó el muestreo; en el porcentaje de textura y presentación esta varía ya que de los 6 jurados no todos ellos tuvieron la misma apreciación del producto marcando diferentes puntuaciones como podemos evidenciar en la tabla de resultados dando así un resultado total en porcentaje de 93% y 90% de aceptación de acuerdo a la puntuación de los jurados. Finalmente, dentro de los cuatro parámetros las trufas de Chile tienen un 96% de aceptación en su totalidad. Cabe mencionar también que como observaciones presentadas por los jurados se evidencia que la textura es un poco blanda, pero puede deberse a la temperatura.

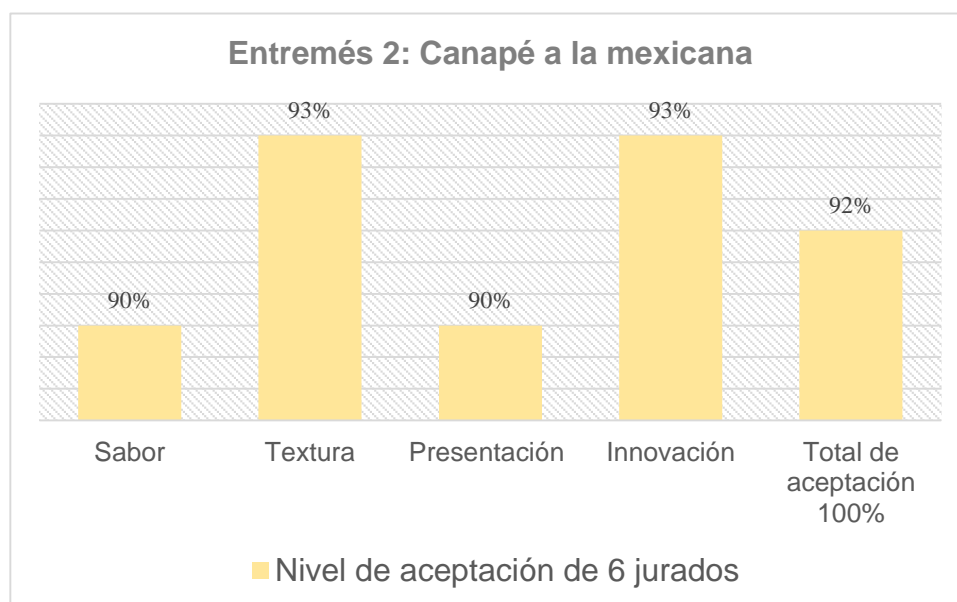
4.8.2 Canapé a la mexicana

Tabla 5 Entremés 2: Canapé a la mexicana

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	5	5	5	5	20
JURADO 2	4	5	4	5	18
JURADO 3	5	5	5	5	20
JURADO 4	4	5	4	4	17
JURADO 5	4	4	5	5	18
JURADO 6	5	4	4	5	18

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 7 Canapé a la mexicana



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

En el entremés número dos tenemos al canapé a la mexicana, de acuerdo a los resultados obtenidos se puede observar que el nivel de aceptación de acuerdo a los 6 jurados varía. Dentro de sabor y presentación tenemos un porcentaje igualitario de aceptación total de 90% de acuerdo a las puntuaciones obtenidas. Dentro de textura e innovación de la misma manera tenemos un porcentaje de 93% de aceptación dando así un total de 92% de aceptación del producto de acuerdo a los 4 parámetros calificados. Finalmente, dentro de las observaciones algunos jurados afirmaron en sus observaciones que la textura es un poco seca.

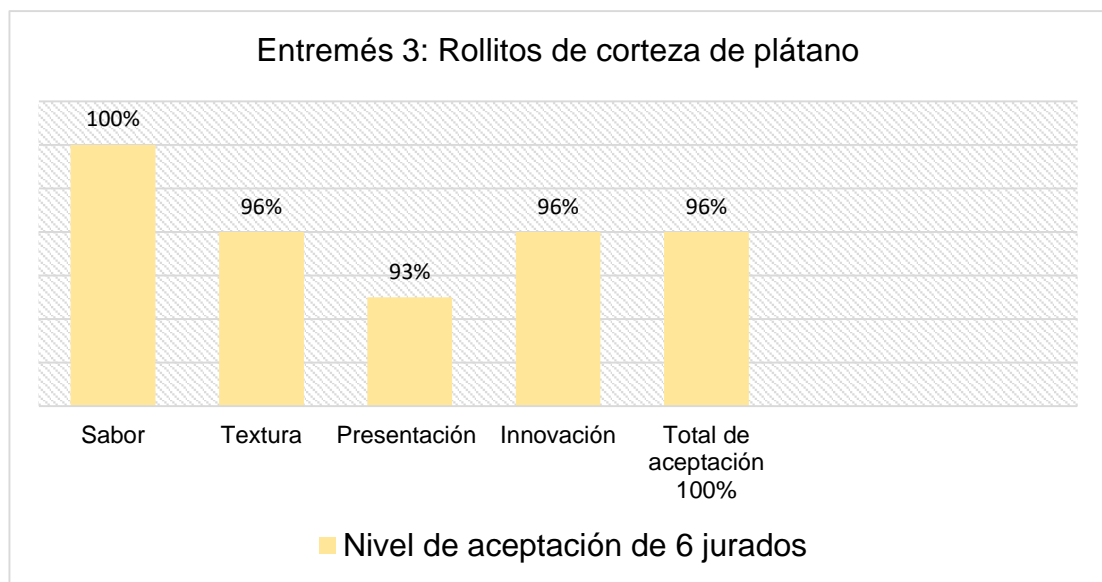
4.8.3 Rollitos de corteza de plátano

Tabla 6 Entremés 3: Rollitos de corteza de plátano.

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	5	4	4	5	18
JURADO 2	5	5	5	5	20
JURADO 3	5	5	5	4	19
JURADO 4	5	5	4	5	19
JURADO 5	5	5	5	5	20
JURADO 6	5	5	5	5	20

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J.,2020

Figura 8 Rollitos de corteza de plátano.



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020

Referente al entremés número tres el porcentaje de aceptación varía y es más alto que las anteriores ya que dentro del parámetro de sabor de acuerdo con el jurado tenemos un 100% demostrando que el sabor de este plato recibió una calificación perfecta. De la misma forma textura e innovación dentro de la totalidad de porcentaje tiene un 96% de aceptación ya que las puntuaciones fueron diferentes. Por ultimo tenemos la presentación que recibió una el 93%. Por ultimo en la totalidad de aceptación de acuerdo con el jurado se obtiene un 96% de acuerdo a los parámetros antes mencionados. Mientras tanto en observaciones el jurado afirma que es plato bastante innovador dentro de la práctica culinaria.

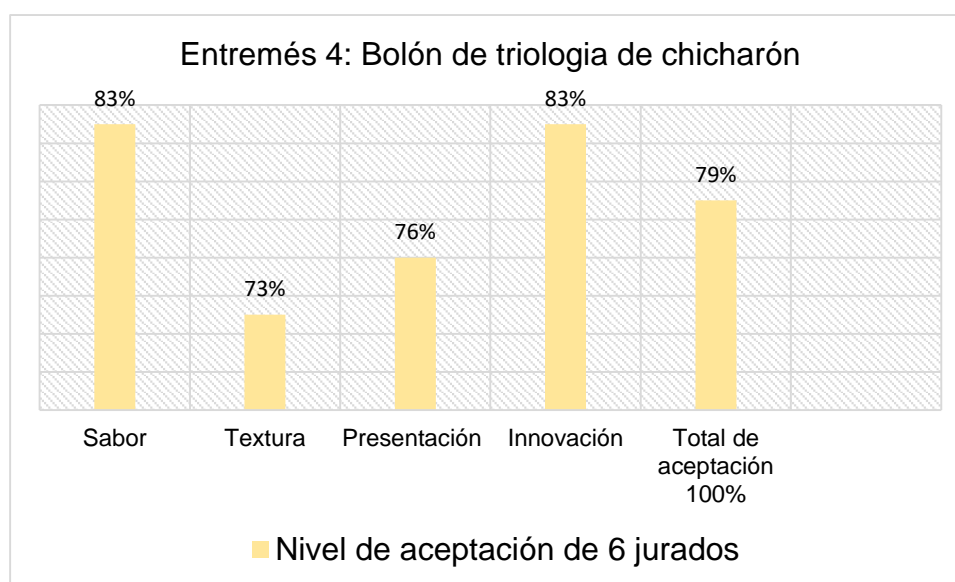
4.8.4 Bolón de trilogía de chicharon

Tabla 7 Entremés 4: Bolón de Trilogía de Chicharrón.

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	4	3	3	4	14
JURADO 2	5	4	5	5	19
JURADO 3	4	3	3	4	14
JURADO 4	5	4	4	4	17
JURADO 5	4	4	4	5	17
JURADO 6	3	4	4	3	14

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 9 Bolón de Trilogía de Chicharrón



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020

En el entremés número cuatro llamados bolones de trilogía de chicharon los resultados fueron menos del 90% ya que solo en sabor e innovación este entremés recibió el 83% de aceptación mientras en textura este recibió un 73% y presentación su porcentaje de aceptación fue un 76%. En suma, de la totalidad de aceptación de acuerdo a sus parámetros el bolón de trilogía de chicharon recibió un 79% de aceptación. En las observaciones el jurado manifiesta que la textura cambia con regularidad si se enfría y luego se recalienta. En términos generales son detalles que debe ser mejorado al momento de su elaboración.

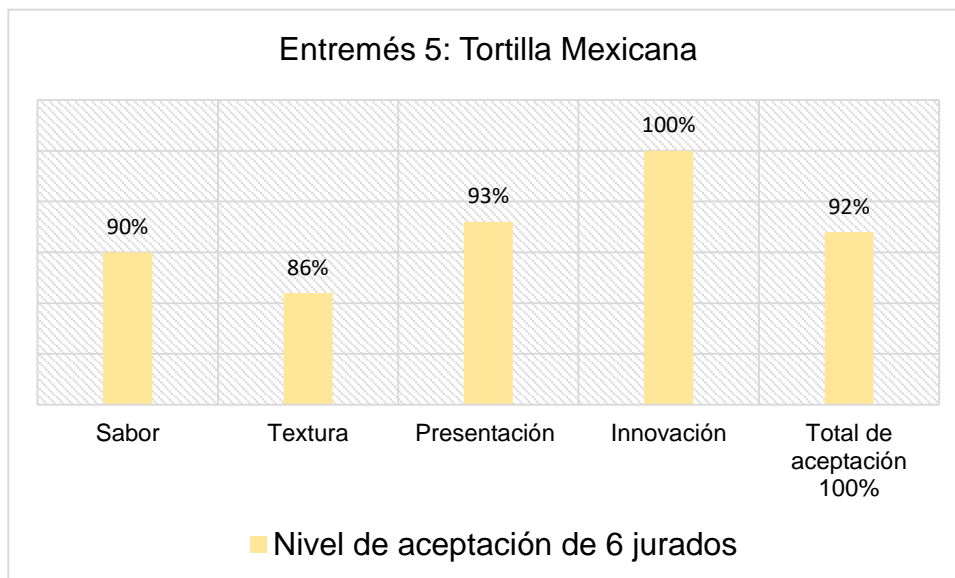
4.8.5 Tortilla mexicana

Tabla 8 Entremés 5: Tortilla mexicana.

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	5	4	5	5	19
JURADO 2	5	5	4	5	19
JURADO 3	4	4	5	5	18
JURADO 4	4	4	5	5	18
JURADO 5	5	4	4	5	18
JURADO 6	4	5	5	5	19

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020

Figura 10 Tortilla Mexicana.



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

El entremés 5 denominada tortilla mexicana tiene una aceptación variable ya que dentro de sabor tenemos un 90% en textura una aceptación de menos de 90% en presentación un 93% y finalmente un porcentaje perfecto de aceptación en innovación de 100%. Como resultado total de aceptación tomando en cuenta los cuatro parámetros tenemos un 92%, dentro de este entremés de acuerdo con los jurados no se obtiene observaciones de los mismo.

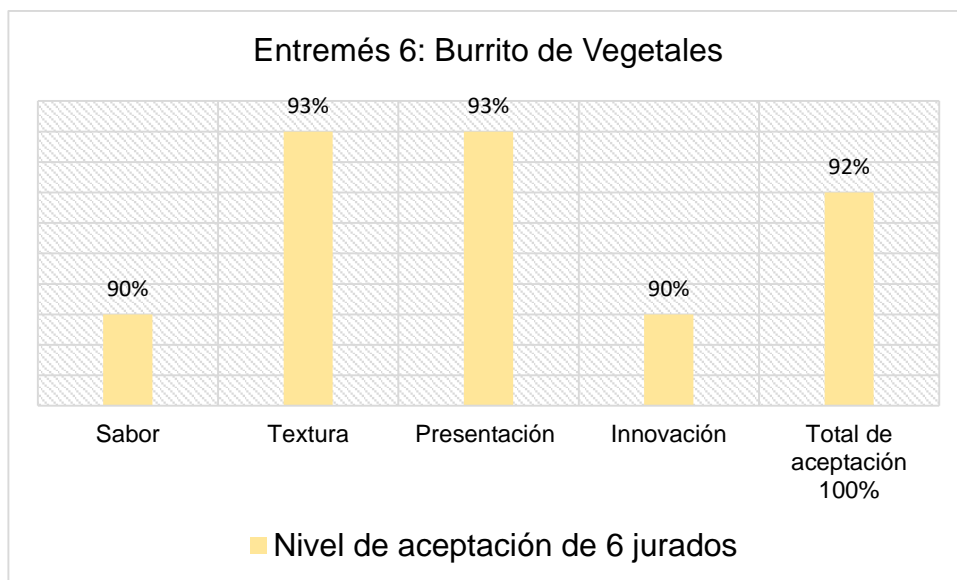
4.8.6 Burrito de vegetales

Tabla 9 Entremés 6: Burrito de Vegetales

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	5	5	5	5	20
JURADO 2	5	5	5	5	20
JURADO 3	5	4	4	4	17
JURADO 4	5	5	5	5	20
JURADO 5	3	4	5	4	16
JURADO 6	4	5	5	4	18

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 11 Burrito de Vegetales.



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

El entremés número 6 se puede observar que tiene una aceptación de más del 90%, ya que dentro de sabor e innovación se obtuvo un porcentaje de 90% mientras que en textura y presentación se obtiene un porcentaje del 93%. Finalmente, de acuerdo a los parámetros se obtiene un total de aceptación del 92%. Cabe recalcar que, dentro de las observaciones el jurado menciona que en la textura y la innovación se debe trabajar un poco más.

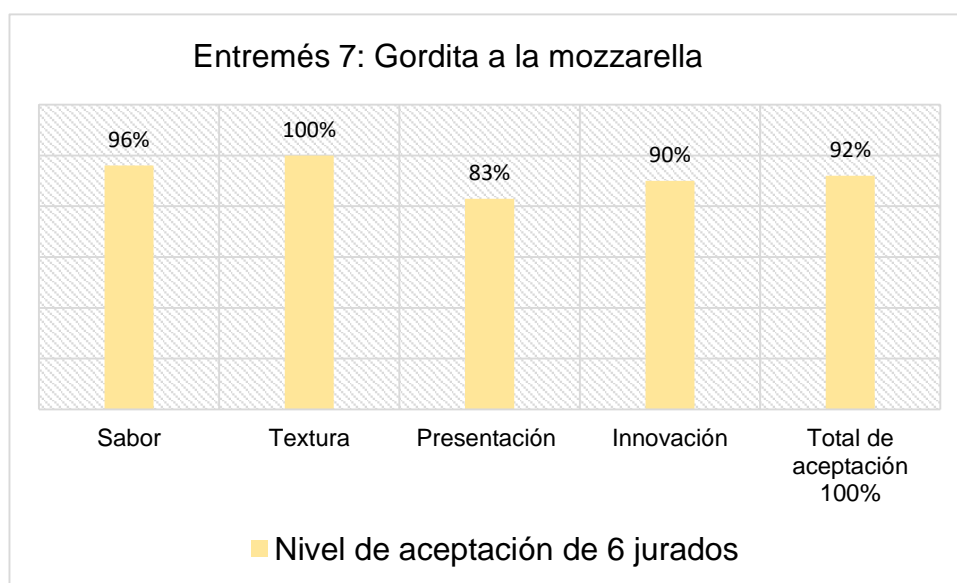
4.8.7 Gordita a la mozzarella

Tabla 10 Entremés 7: Gordita a la mozzarella

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	5	5	4	4	18
JURADO 2	5	5	4	4	18
JURADO 3	5	5	4	4	18
JURADO 4	5	5	4	5	19
JURADO 5	5	5	4	5	19
JURADO 6	4	5	5	5	19

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 12 Gordita a la mozzarella



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

El entremés gordita a la mozzarella varía su presentación entre el 80 y 90 por ciento dentro de sabor se obtiene un resultado bastante aceptable de 96% mientras que en textura tenemos una aceptación del 100%. Continuando tenemos un 83% en presentación y finalizando en innovación se obtiene un 90% de porcentaje de aceptación de acuerdo al jurado. La totalidad de aceptación de este producto es de un 92%. En las observaciones el jurado hace referencia principalmente en que se debe mejorar la presentación.

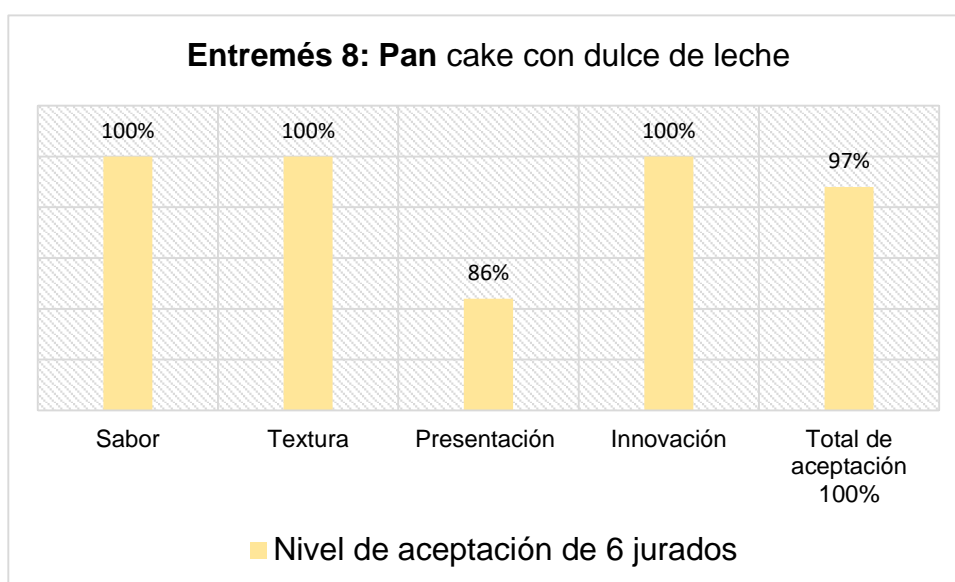
4.8.8 Pan cake con dulce de leche

Tabla 11 Entremés 8: Pan Cake con dulce de leche.

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	5	5	4	5	19
JURADO 2	5	5	5	5	20
JURADO 3	5	5	4	5	19
JURADO 4	5	5	5	5	20
JURADO 5	5	5	4	5	19
JURADO 6	5	5	4	5	19

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 13 Pan Cake con dulce de leche.



Elaborado por: Crespo, P., y Sirlopu, J., 2020.

En el entremés número 8 denominado pan cake con dulce de leche se obtiene un porcentaje casi perfecto de aceptación ya que dentro de sabor, textura e innovación tenemos un resultado de 100% de aceptación sin embargo en presentación se obtiene un resultado menor al 90%. Siendo así la totalidad de aceptación este producto alcanzó al 97% de acuerdo al jurado en las respectivas observaciones todos concordaban que le hacía falta una mejor presentación.

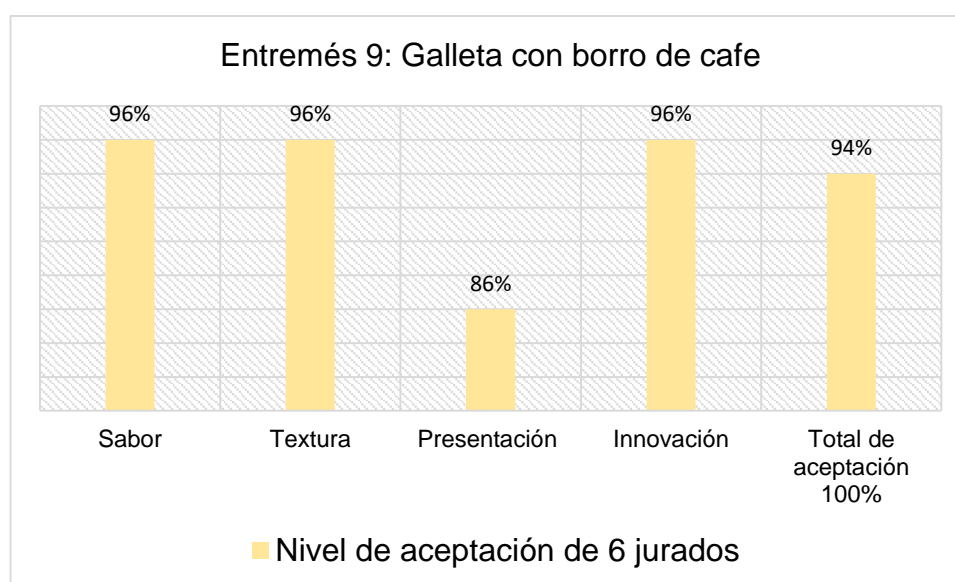
4.8.9 Galleta con borro de café

Tabla 12 Entremés 9: Galleta con borro de café

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	5	5	4	4	18
JURADO 2	5	5	4	5	19
JURADO 3	5	5	5	5	20
JURADO 4	5	5	5	5	20
JURADO 5	5	5	4	5	19
JURADO 6	4	4	4	5	17

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 14 Galleta con borro de café



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

La Galleta con borro de café que es el entremés número nueve, tiene una aceptación de más del 95% ya que en los parámetros de sabor, textura e innovación se obtiene un porcentaje de 96% de aceptación. En la presentación se puede observar que la puntuación es menor al 90% dando en su totalidad de aceptación un 94%. En observaciones los jurados concordaron que le hacía falta un plus en cuanto a su montaje.

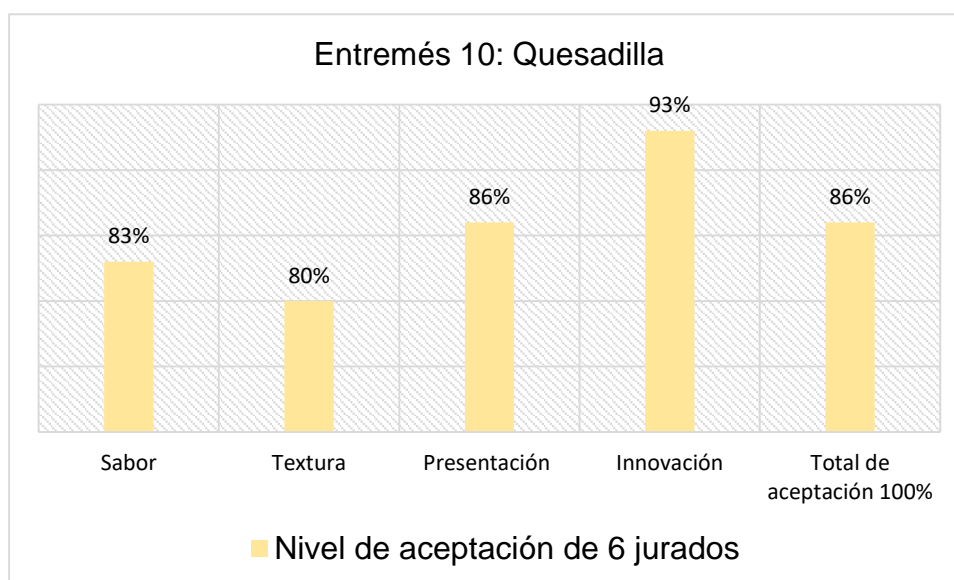
4.8.10 Quesadilla

Tabla 13 Entremés 10: Quesadilla

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total
JURADO 1	4	4	5	5	19
JURADO 2	5	4	4	5	18
JURADO 3	4	4	4	5	18
JURADO 4	4	4	4	4	16
JURADO 5	4	4	5	4	17
JURADO 6	4	4	4	5	17

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 15 Quesadilla



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

En el entremés diez esta la quesadilla que de acuerdo con el jurado tres parámetros de calificación obtienen un porcentaje menor al 90%, aunque en innovación el porcentaje de aceptación es de 93% de acuerdo a las puntuaciones del jurado. En la totalidad de aceptación de este producto se obtiene un porcentaje de 86% de aceptación del jurado. En las observaciones la mayoría de los jueces concuerdan que la textura y sabor hay que mejorarlos un poco.

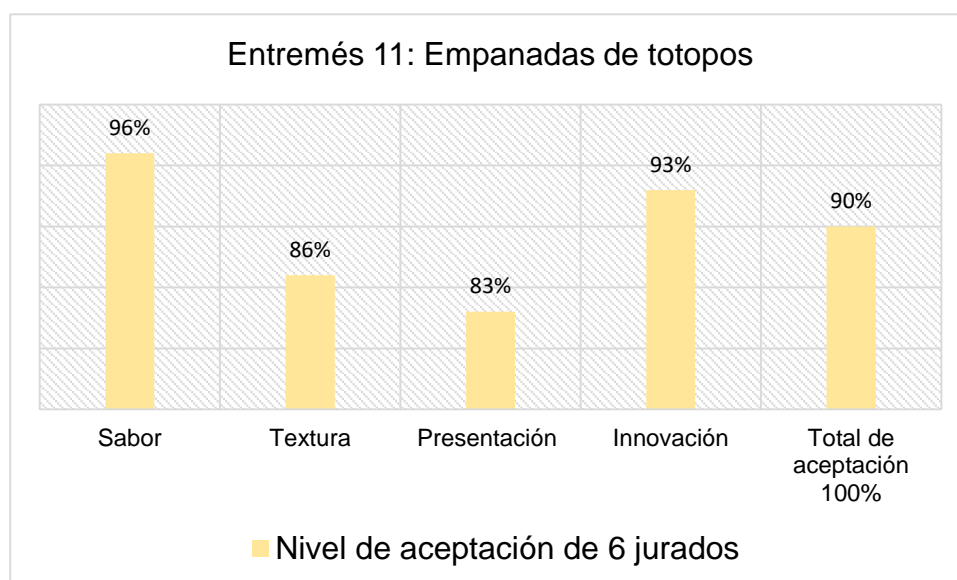
4.8.11 Empanadas de totopos

Tabla 14 Entremés Empanadas de totopos

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total	
JURADO 1	5	5	4	4	18	
JURADO 2	5	4	4	5		18
JURADO 3	5	4	4	5	18	
JURADO 4	5	4	4	5	18	
JURADO 5	5	4	5	5	19	
JURADO 6	4	5	4	4	17	

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 16 Empanadas de totopos.



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

El entremés denominado empanadas de totopos de acuerdo con la degustación y apreciación del jurado obtiene resultado en textura y presentación menor al 90% mientras tanto en sabor e innovación este obtiene un resultado de más del 90%. Mientras que en la totalidad de aceptación se obtiene un 90%. En observaciones los jueces nuevamente cuestionaron el tema de presentación, siendo el ítem de mayor cuestionamiento.

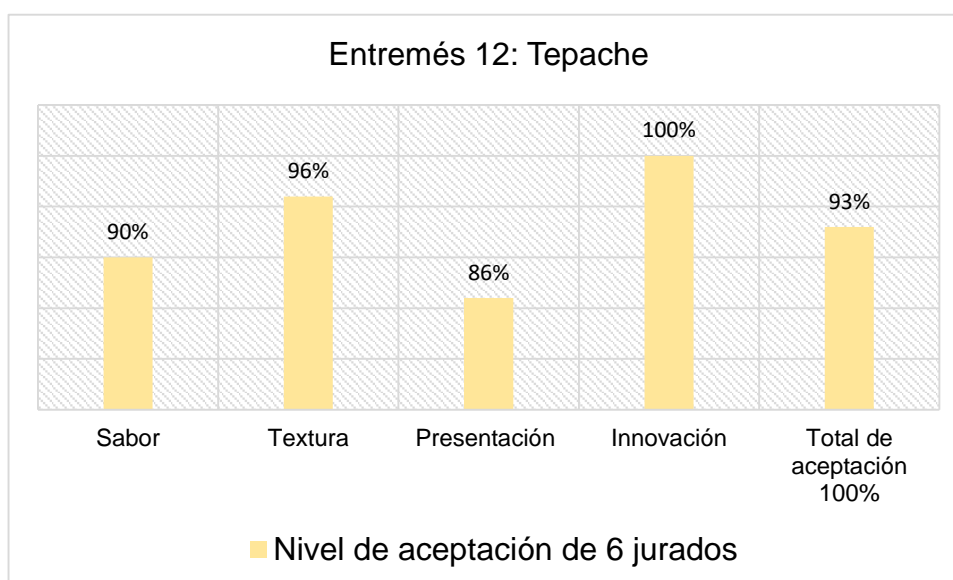
4.8.12 Tepache

Tabla 15 Entremés 12: Tepache.

	Sabor	Textura	Presentación	Innovación	Total	
<i>JURADO 1</i>	4	5	4	5	18	
<i>JURADO 2</i>	4	5	5	5		19
<i>JURADO 3</i>	4	5	4	5	18	
<i>JURADO 4</i>	5	4	4	5	18	
<i>JURADO 5</i>	5	4	4	5	18	
<i>JURADO 6</i>	4	5	5	5	19	

Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Figura 17 Tepache



Elaborado por: Crespo, P.; y Sirlopu, J., 2020.

Finalmente, el entremés número doce calificado como tepache dentro de la apreciación y degustación del jurado obtiene un 90% de aceptación en sabor, un 96% en textura, un 86% en presentación y por último en innovación este obtiene un 100%. Como resultado final de aceptación de acuerdo a los parámetros mencionados el tepache recibe un 93% de aceptación. Cabe mencionar que en las observaciones se corrigieron aspectos básicos como presentación, sin embargo, las críticas fueron positivas.

Capítulo V

5.1 Propuesta de Investigación

Dentro del proyecto se desarrollaron 12 tipos de entremeses que acompañen a los diferentes tipos de platos que se elaboran en el restaurante “La Enfrijolada”, de la ciudad de Cuenca.

Tabla 16 Nombres de las propuestas de elaboración

Nombre de la elaboración	Tipo de plato
Trufas al chile	Entremés
Canapé a la mexicana	Entremés
Rollito de corteza de plátano	Entremés
Bolón de trilogía de chicharon	Entremés
Tortilla mexicana	Entremés
Burrito de vegetales	Entremés
Gordita a la mozzarella	Entremés
Pan cake con dulce de leche	Entremés
Galletas de borro de café	Entremés
Quesadilla	Entremés
Empanadas de totopos	Entremés
Tepache	Entremés

Elaborado por: Crespo, P.; Sirlopu, J., 2020

5.1.1 Propuesta final

Menú 1: Trufas al chile

Chocolate 70 % cacao, crema de leche, pepas de chile tostadas, mantequilla, queso fresco, ajo, sal, azúcar, aceite de oliva.

Menú 2: Canapé a la mexicana

Tortilla de maíz, cochinita pibil, huevo, sal, pimienta, cebolla colorada, vinagre blanco, agua, cilantro, aguacate.

Menú 3: Rollito de corteza de plátano

Cascara de plátano, canela en rama, miga de pan, huevos, flor de Jamaica, agua, azúcar, aceite.

Menú 4: Bolón de trilogía de chicharon

Tortilla de maíz, huevo, sal, pimienta, piel de pollo, grasa de cerdo, grasa de carne de res, aceite, Frejol negro, cascara de aguacate.

Menú 5: Tortilla mexicana

Tortilla de maíz, sal, pimienta, huevo, chorizo de la casa, rábano, vinagre, agua, lechuga crespa.

Menú 6: Burrito de vegetales

Tortilla de harina de trigo, sal, pimienta, pimientos (rojo-verde), cebolla blanca, frejol, lechuga crespa.

Menú 7: Gordita a la mozzarella

Totopos, queso mozzarella, sal, pimienta, huevos, aguacate, agua, aceite.

Menú 8: Pan cake con dulce de leche

Harina, azúcar, polvo de hornear, sal, leche, huevo, chile seco, yerba buena, suero de queso, pepas de chile.

Menú 9: Galletas con borro de café

Harina, mantequilla, azúcar blanca, huevos, borro de café, polvo de hornear, pulpa de tamarindo, pepas de chile, hierba buena.

Menú 10: Quesadilla

Tortilla de harina de trigo, huevos, sal, pimienta, plátano cocido, queso fresco, hojas de Jamaica seca.

Menú 11: Empanadas de totopos

Totopos, huevos, sal, pimienta, champiñones, flor de Jamaica, aceite, jalapeño, tomate riñón, cebolla blanca, agua.

Menú 12: Tepache

Corteza de piña, corteza de limón, corteza de naranja, fresas, panela.

5.1.2 Bitácoras


Las bitácoras son documentos donde se busca obtener información relevante sobre las pruebas que se han elaborado en la producción de diferentes platos, en las cuales detallan: nombre de la elaboración, el peso, cortes, técnicas de cocción, temperaturas, tiempo de cocción, características organolépticas. La principal función de este documento es realizar experimentos de algún tipo de preparación culinaria, para de esa manera obtener un producto óptimo.

The diagram shows a form titled "BITÁCORA GASTRONÓMICA" from the Instituto Tecnológico Sudamericano. It includes fields for author, instructor, preparation name, and log number. A table lists ingredients (Chocolate, Nata para montar, Mantequilla, Pepas de chile) with their weights and units. It also specifies cooking technique (Baño maria), temperature (60°C), and time (3min). A section for organoleptic characteristics (Olor, Color, Textura, Sabor) and observations is also present.

Nombre de la persona que realiza la ficha		Nombre del profesor		Nombre de la elaboración		N° de bitácora		
Patricia Crespo, Judith Sirlopu		Ldo. Marcelo Bedon		Trufa con pepas de chile		1		
Instructor:		Fecha:		Fotografía				
Nombre de la elaboración:		Trufa con pepas de chile						
Ingrediente	Peso	Unid.	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Chocolate	150	g	N/A	Baño maria	60°C	3min	Olor:	
Nata para montar	100	g	N/A				Color:	
Mantequilla	50	g	N/A				Textura:	
Pepas de chile	50	g	N/A				Sabor:	

5.1.2.1 Documentos de bitácoras


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu						Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón						Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Trufa al chile						Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Chocolate 70%	100	g	N/A	Baño maría	100°C	2min.	Olor: A chocolate. Color: negro con puntos blanquecinos. Textura: blanda. Sabor: agradable a chocolate con un toque picante.	Producto final con textura muy blanda, por la cantidad de crema de leche.
Nata para montar	85	ml	N/A					
Pepas de chile	20	g	N/A					


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu						Nº	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón						Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Trufa al chile						Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Chocolate 70 %	100	g	N/A	Baño maría	100°C	2min.	Olor: a chocolate. Color: negro con puntos blanquecinos. Textura: blanda. Sabor: característico a chocolate y un toque picante.	Producto final con buen sabor y textura. Sin embargo, su presentación es poco vistosa.
Nata para montar	75	g	N/A					
Pepas de chile	15	g	N/A					


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº	3
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
	Trufa al chile							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Trufas									
Chocolate 70 % cacao	80	g	N/A	Baño maría Tostado Machacar	60°C	3min.	Olor: a chocolate. Color: café oscuro, blanco. Textura: semi dura. Sabor: característico a chocolate y un toque picante.	Producto final con buen sabor y textura. Tiempo de duración del producto en refrigeración dos semanas.	
Nata para montar	43	g	N/A		193°C	1min.			
Mantequilla	13	g	N/A		15°C	2min.			
Pepas de chile	20	g	N/A						
Salsa de queso fresco									
Queso	75	g	N/A						
Ajo	2	g	N/A						
Sal	2	g	N/A						
Azúcar blanca	2	g	N/A						
Aceite de oliva	5	ml	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu						Nº	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón						Fecha:	03/01/2020
Nombre de la elaboración:	Canapé a la mexicana						Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Tortilla de maíz	80	g	N/A	Procesado. Al horno. Encurtido	15°C 170°C 15°C	3min. 15min. 30min.	Olor: a maíz y cerdo. Color: dorado, verde, rojo Textura: semi dura. Sabor: a maíz, con toques ácidos.	Producto final con buenos sabores, pero faltan mejores aspectos de sabores más armoniosos.
Cochinita pibil	28	g	N/A					
Huevo	30	g	N/A					
Sal	3	g	N/A					
Pimienta	2	g	N/A					
Cebolla colorada	20	g	Juliana					
Vinagre blanco	50	ml	N/A					
Agua embotellada	50	ml	N/A					
Cilantro	5	g	Brunoise					


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	09/01/2020
Nombre de la elaboración:	Canapé a la mexicana							Foto:	
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Tortilla de maíz	80	g	N/A	Procesado. Al horno. Encurtido	15°C 170°C 15°C	3min. 15min. 30min.	Olor: a maíz y cerdo. Color: dorado, verde, rojo Textura: semi dura Sabor: a maíz, con toques ácidos y olor característico a cerdo.	Producto final con buenos sabores, no obstante su presentación es muy simple.	
Cochinita pibil	28	g	N/A						
Huevo	30	g	N/A						
Sal	3	g	N/A						
Pimienta	2	g	N/A						
Cebolla colorada	20	g	Juliana						
Vinagre blanco	50	ml	N/A						
Agua embotellada	50	ml	N/A						
Cilantro	5	g	Brunoise						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Canapé a la mexicana							Foto:	
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Tortilla de maíz	80	g	N/A	Procesado. Al horno. Encurtido	15°C 170°C 15°C	3min. 15min. 30min.	Olor: a maíz y cerdo. Color: dorado, verde, rojo Textura: semi dura Sabor: a maíz y cerdo, con toques ácidos de la cebolla.	Producto final con buenos sabores, no obstante su presentación es muy simple.	
Huevo	30	g	N/A						
Sal	3	g	N/A						
Pimienta	2	g	N/A						
Agua embotellada	10	ml	N/A						
Encurtido									
Cebolla colorada	20	g	Juliana						
Vinagre blanco	50	ml	N/A						
Agua embotellada	50	ml	N/A						
Cilantro	5	g	Brunoise						
Guarnición									
Aguacate	20	g	N/A						
Cochinita pibil	28	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu						Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón						Fecha:	03/01/2020
Nombre de la elaboración:	Rollito de corteza de plátano						Foto:	
Ingrediente	Peso	Un d	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Cascara de plátano	60	g	N/A	Fritura profunda Reducción Hervido	180°C	2min.	Olor: a canela Color: café oscuro, rojo. Textura: crujiente Sabor: dulce	Producto final con sabor excesivo a canela.
Canela en rama	6	g	N/A		100°C	15min.		
Miga de pan	30	g	N/A		100°C	10min.		
Huevo	40	g	N/A					
Aceite	500	ml	N/A					
Mermelada de jamaica								
Flor de jamaica	10	g	N/A					
Azúcar blanca	50	g	N/A					
Agua embotellada	30	ml	N/A					


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	26/12/2019
Nombre de la elaboración:	Rollitos de corteza de plátano							Foto:	
Ingrediente	Peso	Un d	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Cascara de plátano	60	g	N/A	Fritura profunda Reducción Hervido	180°C	2min.	Olor: a canela plátano. Color: café oscuro, rojo. Textura: crujiente. Sabor: dulce.	Producto final con buenas características organolépticas. Pero con presentación poco vistosa.	
Canela en rama	3	g	N/A		100°C	15min.			
Miga de pan	30	g	N/A		100°C	10min.			
Huevo	40	g	N/A						
Aceite	500	g	N/A						
Mermelada de jamaica									
Flor de jamaica	10	g	N/A						
Azúcar blanca	50	g	N/A						
Agua embotellada	30	ml	N/A						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu						Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón						Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Rollitos de corteza de plátano						Foto:	
Ingrediente	Peso	Un d	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Cascara de plátano	60	g	N/A	Fritura profunda	180°C	2min.	Olor: a canela y plátano. Color: café oscuro, rojo Textura: crujiente Sabor: dulce.	Producto final con excelentes características organolépticas. Es recomendable hacerlo al instante que se va a consumir.
Canela en rama	3	g	N/A		Reducción	100°C		
Miga de pan	30	g	N/A	Hervido	100°C	10 min.		
Huevo	30	g	N/A					
Aceite	500	ml	N/A					
Mermelada de jamaica								
Flor de jamaica	10	g	N/A					
Azúcar blanca	50	g	N/A					
Agua embotellada	30	ml	N/A					


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	26/12/2019
Nombre de la elaboración:	Bolón de trilogía de chicharon							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Tortilla de maíz	80	g	N/A	Triturado Procesado Amasado Fritura profunda	15°C 15°C 15°C 180°C	3min. 2min. 3min. 2min.	Olor: a maíz y chicharon. Color: Dorado. Textura: Crujiente. Sabor: a maíz.	Producto final con textura dura, además seco.	
Huevos	30	g	N/A						
Sal	3	g	N/A						
Pimienta	1	g	N/A						
Agua embotellada	10	ml	N/A						
Aceite	500	ml	N/A						
Relleno									
Piel de pollo	10	g	N/A						
Grasa de carne de res	10	g	N/A						
Grasa de carne de cerdo	10	g	N/A						
Sal	2	g	N/A						
Pimienta	1	g							


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	26/12/2019
Nombre de la elaboración:	Bolón de trilogía de chicharon							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Tortilla de maíz	80	g	N/A	Triturado Procesado Amasado Fritura profunda	15°C	2min.	Olor: a maíz. Color: Dorado Textura: Crujiente Sabor: Agradable.	Producto final con buenas características organolépticas. Falta mejorar la presentación.	
Huevo	30	g	N/A		15°C	2min.			
Sal	3	g	N/A		15°C	3min.			
Pimienta	2	g	N/A		180°C	2min.			
Agua embotellada	15	ml	N/A						
Aceite	500	ml	N/A						
Relleno									
Piel de pollo	20	g	N/A						
Grasa de carne de res	20	g	N/A						
Grasa de carne de cerdo	20	g	N/A						
Sal	2	ml	N/A						
Pimienta	1	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Bolón de trilogía de chicharon							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Tortilla de maíz	80	g	N/A	Triturado Procesado Amasado Fritura profunda	15°C	2min.	Olor: a maíz. Color: Dorado, verde, negro. Textura: Crujiente Sabor: Agradable a maíz, chicharon.	Producto final con buenas características organolépticas.	
Huevo	30	g	N/A		15°C	2min.			
Sal	3	g	N/A		15°C	3min.			
Pimienta	1	g	N/A		180°C	2min.			
Agua embotellada	20	ml	N/A						
Relleno									
Piel de pollo	10	g	N/A						
Grasa de carne de res	10	g	N/A						
Grasa de carne de cerdo	10	g	N/A						
Sal	2	ml	N/A						
Pimienta	1	g	N/A						
Aceite	500	ml	N/A						
Decoración									
Frejol negro	16	g	N/A						
Cascara de aguacate	12	g	Juliana fina						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Tortilla mexicana							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa para la tortilla									
Tortilla de maíz	80	g	N/A	Al horno Triturado Procesado Encurtido	170°C 15°C 15°C 15°C	15min. 2min. 2min. 30min.	Olor: a maíz y cerdo. Color: dorado, rojo, verde. Textura: blanda Sabor: a maíz y cerdo.	El tiempo de horneado fue muy corto por lo que el producto final tiene una textura un poco blanda.	
Huevo	40	g	N/A						
Sal	4	g	N/A						
Pimienta	1	g	N/A						
Agua embotellada	15	ml	N/A						
Guarnición									
Chorizo de la casa	20	g	N/A						
Rábano	16	g	Juliana						
Culantro	8	g	Brunoise						
Encurtido									
Vinagre blanco	50	ml	N/A						
Agua embotellada	50	ml	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Tortilla mexicana							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa para la tortilla									
Tortilla de maíz	80	g	N/A	Al horno Triturado Procesado Encurtido	170°C 15°C 15°C 15°C	15min. 2min. 2min. 30min.	Olor: a maíz y cerdo. Color: dorado, rojo, verde. Textura: blanda Sabor: a maíz y cerdo.	El tiempo de horneado fue muy corto por lo que el producto final tiene una textura un poco blanda.	
Huevo	40	g	N/A						
Sal	4	g	N/A						
Pimienta	1	g	N/A						
Agua embotellada	15	ml	N/A						
Guarnición									
Chorizo de la casa	20	g	N/A						
Rábano	16	g	Juliana						
Culantro	8	g	Brunoise						
Encurtido									
Vinagre blanco	50	ml	N/A						
Agua embotellada	50	ml	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha :	09/01/2020
Nombre de la elaboración:	Tortilla mexicana							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa tortilla									
Tortilla de maíz	90	g	N/A	Triturado Procesado Encurtido Al horno	15°C	3min.	Olor: a maíz y carne de cerdo. Color: dorado, verde, rojo Textura: semidura Sabor: agradable a maíz y cerdo.	Producto final con buenas características organolépticas.	
Huevo	40	g	N/A		15°C	2min.			
Sal	4	g	N/A		15°C	30min.			
Agua embotellada	20	ml	N/A		170°C	15min			
Pimienta	1	g	N/A						
Guarnición									
Chorizo de la casa	25	g	N/A						
Rábano	20	g	Rondelle						
Lechuga crespa	20	g	Chiffonade						
Encurtido									
Vinagre blanco	50	ml	N/A						
Agua	50	ml	N/A						
Sal	5	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	03/01/2020
Nombre de la elaboración:	Burrito de vegetales							Foto:	
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa para el burrito									
Tortilla de harina	80	g	N/A	Procesado. Sofrito. Horneado	15°C 90°C 180°C	3min. 3min. 25min.	Olor: a vegetales. Color: blanquecino, rojo, verde, negro. Textura: suave. Sabor: un poco crudo.	Producto final, la masa está un poco cruda en el interior.	
Huevo	30	ml	N/A						
Sal	4	g	N/A						
Pimienta	2	g	N/A						
Agua embotellada	10	ml	N/A						
Relleno									
Pimiento (rojo-verde)	20	g	Brunoise						
Cebolla blanca	10	g	Brunoise						
Guarnición									
Frejol negro	20	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	03/01/2020
Nombre de la elaboración:	Burrito de vegetales							Foto:	
Ingrediente	Peso	Unidad	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa para el burritos									
Tortilla de harina	80	g	N/A	Procesado. Sofrito. Horneado	15°C 90°C 180°C	3min. 3min. 15min.	Olor: a vegetales. Color: blanquecino, rojo, verde. Textura: suave. Sabor: agradable a tortilla de harina y vegetales.	Producto final con buenas características organolépticas, sin embargo su presentación no es la mejor.	
Huevo	30	ml	N/A						
Sal	3	g	N/A						
Pimienta	1	g	N/A						
Agua embotellada	15	ml	N/A						
Relleno									
Pimiento (rojo-verde)	20	g	Brunoise						
Cebolla blanca	10	g	Brunoise						
Sal	1	g	N/A						
Pimienta	1	g	N/A						
Guarnición									
Lechuga crespa	20	g	Chiffonade						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu						Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón						Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Burrito de vegetales						Foto:	
Ingrediente	Peso	Unid	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Masa para el burrito								
Tortilla de harina	80	g	N/A	Procesado. Sofrito. Horneado	15°C 90°C 180°C	3min. 3min. 15min.	Olor: a masa de tortilla de harina. Color: Blanquecino, verde, negro, rojo. Textura: Suave. Sabor: a vegetales, frejol, masa de tortilla de harina.	Producto final con muy buenas características organolépticas.
Huevo	30	ml	N/A					
Sal	3	g	N/A					
Pimienta	2	g	N/A					
Agua embotellada	15	ml	N/A					
Relleno								
Pimiento (rojo-verde)	20	g	Brunoise					
Cebolla blanca	10	g	Brunoise					
Sal	2	g	N/A					
Pimienta	1	g	N/A					
Decoración								
Frejol negro	20	g	N/A					
Lechuga crespa	12	g	Chiffonade					


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Gordita a la mozzarella							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa para la gordita									
Totopos	80	g	N/A	Procesar. Amasar Fritura profunda.	15°C	3min. 2min. 2min.	Olor: a maíz y queso. Color: dorado, blanco, verde. Textura: dura. Sabor: agradable.	Producto final con textura un poco dura.	
Aceite	500	ml	N/A		15°C				
Huevo	30	g	N/A						
Sal	3	g	N/A						
Agua embotellada	10	ml	N/A						
Pimienta	2	g	N/A						
Guarnición									
Aguacate	20	g	N/A						
Queso mozzarella	20	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Gordita a la mozzarella							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa para la gordita									
Totopos	80	g	N/A	Procesar. Amasar Fritura profunda.	15°C	3min.	Olor: a maíz y queso. Color: dorado, blanco, verde. Textura: dura. Sabor: agradable.	Producto final con textura un poco dura.	
Aceite	500	ml	N/A		15°C				2min.
Huevo	30	g	N/A		180°C	2min.			
Sal	3	g	N/A						
Agua embotellada	10	ml	N/A						
Pimienta	2	g	N/A						
Guarnición									
Aguacate	20	g	N/A						
Queso mozzarella	20	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	09/01/2020
Nombre de la elaboración:	Gordita a la mozzarella							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa para la gordita									
Totopos	80	g	N/A	Amasar Procesar Fritura profunda	15°C 15°C 180°C	2min. 3min. 1min.	Olor: A maíz y queso. Color: dorado, blanco, verde. Textura: Crujiente. Sabor: agradable a maíz y queso.	Producto final con buenas características organolépticas.	
Aceite	500	ml	N/A						
Huevo	30	g	N/A						
Sal	3	g	N/A						
Agua embotellada	10	ml							
Pimienta	3	g	N/A						
Guarnición									
Aguacate	20	g	N/A						
Queso mozzarella	20	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Pan cake con dulce de leche							foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa pan cake									
Harina	65	g	N/A	A la plancha. Reducción.	160°C 100°C	2min. 1hora.	Olor: a suero y leche. Color: dorado oscuro, rojo, blanquecino. Textura: blanda Sabor: a leche y suero, con un toque picante.	Producto final demasiado picante.	
Azúcar	10	g	N/A						
Polvo de hornear	5	g	N/A						
Sal	1	g	N/A						
Leche	150	ml	N/A						
Huevo	50	g	N/A						
Chile seco	4	g	N/A						
Dulce de leche									
Leche	250	ml	N/A						
Azúcar	55	g	N/A						
Suero de queso	50	ml	N/A						
Pepas de chile	10	g	N/A						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Pan cake con dulce de leche							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa pan cake									
Harina	65	g	N/A	A la plancha Reducción	160°C 100°C	1min. 1hora.	Olor: a suero Color: dorado oscuro. Textura: blanda Sabor: agradable a leche con un toque a suero y picante.	Producto final con buenas características en boca. Tiempo de duración de producto 2 días en refrigeración.	
Azúcar blanca	10	g	N/A						
Polvo de hornear	4	g	N/A						
Sal	1	g	N/A						
Leche entera	150	ml	N/A						
Huevo	40	g	N/A						
Dulce de leche									
Leche entera	250	ml	N/A						
Azúcar blanca	55	g	N/A						
Suero de queso	50	ml	N/A						
Pepas de chile	10	g	N/A						
Chile seco (decoración)	8	g	N/A						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Pan cake con dulce de leche							foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa pan cake									
Harina	65	g	N/A	A la plancha. Reducción.	160°C 100°C	2min. 1hora.	Olor: a suero y leche. Color: dorado, rojo, verde, blanquecino. Textura: blanda Sabor: a leche y suero, con un toque picante.	Producto final con excelentes características organolépticas.	
Azúcar	10	g	N/A						
Polvo de hornear	5	g	N/A						
Sal	1	g	N/A						
Leche	150	ml	N/A						
Huevos	50	g	N/A						
Dulce de leche									
Leche	250	ml	N/A						
Azúcar	55	g	N/A						
Suero de queso	50	ml	N/A						
Pepas de chile	10	g	N/A						
Decoración									
Chile seco	4	g	N/A						
Yerba buena	4	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Galletas de borro de café							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Harina	150	g	N/A	Horneado Crema	180°C 15°C	20 min. 2min.	Olor: a café Color: café oscuro. Textura: dura. Sabor: a café.	Producto final exagerado con el dulce.	
Mantequilla	70	g	N/A						
Azúcar blanca	80	g	N/A						
Huevos	50	g	N/A						
Borro de café	30	g	N/A						
Polvo de hornear	3	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu						Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón						Fecha:	16/12/2019
Nombre de la elaboración:	Galletas de borro de café						Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Harina	75	g	N/A	Horneado o Crema	180°C 15°C	20 min. 2min.	Olor: a café Color: Marrón Textura: dura. Sabor: a café.	Producto final agradable con notas de café. Tiempo de duración del producto 4 días en temperatura ambiente.
Mantequilla	38	g	N/A					
Azúcar blanca	38	g	N/A					
Huevos	30	g	N/A					
Borro de café	20	g	N/A					
Polvo de hornear	1	g	N/A					


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	3
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Galletas de borro de café							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Galletas de borro de café									
Harina	75	G	N/A	Horno Creomar Reducción	170°C 15°C 100°C	20 min. 2min. 20min.	Olor: a café Color: Marrón, Blanquecino, verde. Textura: Crujiente. Sabor: dulce y a café con toque picante a tamarindo.	Producto final con excelentes características organolépticas. Tiempo de duración del producto 4días en temperatura ambiente.	
Mantequilla	38	G	N/A						
Azúcar blanca	38	g	N/A						
Huevos	30	g	N/A						
Borro de café	20	g	N/A						
Polvo de hornear	2	g	N/A						
Mermelada de tamarindo									
Pulpa de tamarindo	50	g	N/A						
Pepas de chile	5	g	N/A						
Azúcar	20	g	N/A						
Decoración									
Yerba buena	6	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Quesadilla							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa para quesadilla									
Tortilla de harina de trigo	80	G	N/A	Triturado	15°C	2 min.	Olor: a maíz. Color: dorado, blanco. Textura: dura. Sabor: a maíz.	Producto final con buenas características organolépticas.	
Huevos	30	G	N/A	Procesado	15°C	2min.			
Sal	3	G	N/A	Horno	170°C	15min.			
Pimienta	2	G	N/A	Hervido	100°C	10min.			
Agua embotellada	10	MI	N/A						
Relleno									
Plátano cocido	20	G	N/A						
Queso fresco	8	G	N/A						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Quesadilla							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Masa para quesadilla									
Tortilla de harina de trigo	80	G	N/A	Triturar Procesar Amasar Horno Hervido	15°C	2 min.	Olor: a maíz. Color: dorado, blanco, rojo. Textura: dura. Sabor: a maíz, queso.	Producto final con buenas características organolépticas.	
Huevos	30	G	N/A		15°C	2min.			
Sal	3	G	N/A		170°C	15min.			
Pimienta	2	G	N/A		100°C.	15min.			
Agua embotellada	10	MI							
Relleno									
Plátano cocido	16	G	N/A						
Queso fresco	8	G	N/A						
Flor de jamaica seca	4	G	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Empanada de totopos							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Totopos	80	g	N/A	Triturar Procesar Fritura profunda Salteado	15°C	2 min.	Olor: a maíz Color: dorado, rojo, verde, blanco. Textura: crujiente Sabor: a maíz y champiñones.	Producto final con buenas características organolépticas.	
Huevos	30	g	N/A		15°C	2min.			
Sal	3	g	N/A		160°C	2min.			
Pimienta	2	g	N/A		175°C	3min.			
Agua embotellada	10	ml							
Relleno									
Champiñones	12	g	Brunoise						
Flor de jamaica	8	g	Brunoise						
Aceite	500	ml	N/A						
Pico de gallo									
Jalapeño	15	g	Brunoise						
Tomate	15	g	Brunoise						
Cebolla blanca	15	g	Brunoise						
Cilantro	5	g	Brunoise						
Sal	2	g	N/A						
Aceite de oliva	5	g	N/A						


BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	2
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Empanada de totopos							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Totopos	80	g	N/A	Triturar	15°C	2 min.	Olor: a maíz Color: dorado, rojo, verde, blanco. Textura: crujiente Sabor: a maíz y champiñones.	Producto final con buenas características organolépticas.	
Huevos	30	g	N/A	Procesar	15°C	2min.			
Sal	3	g	N/A	Fritura profunda	160°C	2min.			
Pimienta	2	g	N/A	Salteado	175°C	3min.			
Agua embotellada	10	ml							
Relleno									
Champiñones	12	g	Brunoise						
Flor de jamaica	8	g	Brunoise						
Aceite	500	ml	N/A						
Pico de gallo									
Jalapeño	15	g	Brunoise						
Tomate	15	g	Brunoise						
Cebolla blanca	15	g	Brunoise						
Cilantro	5	g	Brunoise						
Sal	2	g	N/A						
Aceite de oliva	5	g	N/A						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s) :	Patricia Crespo, Judith Sirlopu							Nº Bitácora:	1
Instructor:	Lcdo. Marcelo Bedón							Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:	Tepache							Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones	
Corteza de piña	200	g	N/A	Fermentado	12°C	3 días.	Olor: a frutas ácidas. Color: amarillo. Textura: líquida Sabor: ácido y fermentado	Producto final con buenas características	
Corteza de limón	60	g	N/A						
Corteza de naranja	60	g	N/A						
Nudos de fresa	20	g	N/A						
Panela	200	g	N/A						
Canela	5	g	N/A						
Clavo de olor	3	g	N/A						

BITÁCORA GASTRONÓMICA

Integrante(s):		Patricia Crespo, Judith Sirlopu					Nº Bitácora:	2
Instructor:		Lcdo. Marcelo Bedón					Fecha:	16/01/2020
Nombre de la elaboración:		Tepache					Foto:	
Ingrediente	Peso	Und	Cortes	Técnica	Temp.	Tiempo	Características organolépticas	Observaciones
Corteza de piña	200	g	N/A	Fermentado	12°C	3 días.	Olor: a frutas ácidas. Color: amarillo Textura: líquida Sabor: ácido y fermentado	Producto final con buenas características organolépticas. Tiempo de duración del producto una semana.
Corteza de limón	60	g	N/A					
Corteza de naranja	60	g	N/A					
Fresas	2	g	N/A					
Panela	200	g	N/A					
Canela	5	g	N/A					
Clavo de olor	3	g	N/A					

5.1.3 Fichas estandarizadas

Se trata de un documento, el cual recopila toda la información necesaria para llevar a cabo una receta. Aquí se indican algunos puntos relevantes como: productos, cantidades, gramajes, tipos de cortes, cocción empleada, temperaturas, utensilios, proceso de elaboración de la receta, por todas aquellas razones las fichas son documentos de gran utilidad en el área gastronómica.

5.1.3.1 Base de datos

Este documento sirve para almacenar información importante acerca de: el grupo de alimentos al que pertenece, ingrediente final, presentación de compra, proveedor, costo por kilo de compra, peso bruto comprado, cantidad neta comprada, peso desperdicio comprado, peso sub producto, peso equivalente, cantidad neta equivalente, peso desperdicio equivalente, peso sub producto equivalente, porcentaje de rendimiento, factor de rendimiento, costo final por kilo. Por todas aquellas razones la base de datos es un documento indispensable.

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	PESO NETO	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	Costo Kilo Ingrediente final
CARNICOS												
	Pollo entero limpio	Empaque al vacio	Pronaca	1	kg	4,68	0,8	0	0,2	80	1,25	4,68
	Carne de res	Lomo fino empaque al vacio	Piggis	1	kg	6,78	0,8	0	0,2	80	1,25	6,78
	Carne de chanco	Empaque al vacio	Italiana	1	kg	5,40	0,8	0	0,2	80	1,25	5,4
			supermaxi	1	Kg	9,00	0,9	0	0,1	90	1,11	9
LÁCTEOS												
	Leche entera	Funda	supermaxi	1	Lt	0,95	1,00	0	0,0	100	1,0	0,95
	Queso fresco	Empaque al vacio	Floralp	1	Kg	5,00	1,00	0	0,0	100	1	5,00
	Queso mosarella	empaque al vacio	Floralp	1	Kg	7,00	1,00	0	0,0	100	1	7,00
	Suero de queso	Funda	Mercado 9 octubre	1	Kg	1,00	1,00	0	0,0		1	1,00
	Crema de montar	Funda de carton	Super maxi	1	Kg	7,00	1,00	0	0,0	100	1	7,00
FRUTAS												
	Piña	Piña entera	Super maxi	1	kg	2,00	0,6	0	0,4	60	1,667	2,00
	Pulpa de agucate	Agucate entero	Super maxi	1	kg	3,00	0,75	0	0,25	75	1,33	3,00
	Frutilla	Entera	Super maxi	1	Kg	2,00	0,85	0	0,15	85	1,18	2,00
	Naranja	Entera	Super maxi	1	Kg	1,00	0,75	0	0,25	75	1,33	1,00

ABARROTES

Vinagre blanco	Frasco	El arandano	1	Kg	3,00	1	0	0	100	1,00	3,00
Azúcar blanca	Funda	El arandano	1	Kg	1,00	1,00	0,0	0	100	1,00	1,00
Totopos	Funda	Delmex	1	Kg	5,30	0,80	0,0	0,2	80	1,25	5,30
Torta de Maiz	Funda	Delmex	1	Kg	4,00	0,70	0,0	0,3	70	1,43	4,00
Café	Funda	Cafetal Zaruma	1	Kg	8,00	0,80	0,0	0,2	80	1,25	8,00
Mantequilla	empaque papel	Siuper maxi	1	Kg	10,00	1,00	0,0	0	100	1,00	10,00
Huevos	Enteros funda	Super maxi	1	Kg	2,50	0,90	0,90	0	90	1,11	2,78
Chocolate negro	70 % cacao	Coral	1	Kg	10,00	1,00	0,0	0	100	1,00	10,00
Aceite	Girasol frasco	Super maxi	1	ml	3,00	1,00	0,0	0	100	1,00	3,00
Miga de pan	Funda	El arandano	1	Kg	2,00	1,00	0,0	0	100	1,00	2,00
Torta de harina de trigo	Funda	El arando	1	Kg	4,50	1,00	0,0	0	100	1,00	4,50
Harina de trigo	Funda	Delmex	1	Kg	0,80	1,00	0,0	0	100	1,00	0,80
Champiñones	Tarrina	Super maxi	1	Kg	10,00	1,00	0,0	0	100	1,00	10,00
Sal fina	Funda	Super maxi	1	Kg	0,08	1,00	0,0	0	100	1,00	0,08
Pimienta molida	Funda	Super maxi	1	Kg	16,00	1,00	0,0	0	100	1,00	16,00
Platano maduro	Funda	Super maxi	1	Kg	1,00	0,80	0,0	0,2	80	1,25	1,00
Canela en rama	Funda	Super maxi	1	Kg	8,00	1,00	0,0	0	100	1,00	8,00
Aceite de oliva	Frasco	Arandano	1	Kg	12,00	1,00	0,0	0	100	1,00	12,00
Polvo de hornear	Funda	Super maxi	1	Kg	5,55	1,00	0,0	0	100	1,00	5,55
Panela	Funda	El arandano	1	Kg	2,50	1,00	0,0	0	100	1,00	2,50
Agua	Embotellada	Super maxi	1	Lt	0,06	1,00	0,00	0,00	1,00	1,00	0,06
Clavo de olor	Funda	El arandano	1	Kg	9,00	1,00	0,0	0	100	1,00	9,00

ELABORACION PROPIA

Dulce de leche picante	Elaboración propia	Elaboración propia	1	Kg	1,80	1,00	0,0	0	0	1,00	1,80
Aji de tamarindo	Elaboración propia	Elaboración propia	1	Kg	3,50	1,00	0,0	0	0	1,00	3,50
Mermelada de jamaica	Elaboración propia	Elaboración propia	1	Kg	4,50	1,00	0,0	0	0	1,00	4,50

PRODUCTOS LA ENFRIJOLADA

Cochinita pibil	Producto la Enfrijolada	Producto la Enfrijolada	1	Kg	15,00	1,00	0,0	0	100	1,00	6,00
Chorizo de la casa	Producto la enfrijolada	Producto la Enfrijolada	1	Kg	12,00	1,00	0,0	0	100	1,00	6,00
Frijoles refritos	Elaboración Enfrijolada	Elaboración Enfrijolada	1	Kg	6,00	1,00	0,0	0	100	1,00	6,00

5.1.3.2 Hoja de ruta



Cant.	Und.	Nombre
80	g	chocolate 70%
43	g	Nata para montar
20	g	Pepas de chile
13	g	Mantequilla
75	g	Queso
2	g	Ajo
2	g	Azúcar blanca
50	ml	Agua embotellada
5	g	Cilantro
5	g	Aceite de oliva

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

chocolate 70%	Temperado	Nata para montar	N/A
Pepas de chile	Tostados	Mantequilla	
Queso		Ajo	
Azúcar blanca		Aceite de oliva	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

1. Chocolate / Baño María, 3min, 100°C.

Pepas de chile /tostadas, 2min, 140°C.

Equipos y Utensilios:

Bouls, balanza, Refrigeradora, termometro.

PREPARACIÓN:

- Realizar baño maria con el chocolate
- Tostar las pepas de chile.
- Formar bolas con la mezcla de chocolate y nata para montar y pasar por las pepas tostadas de chile.
- Temperar chocolate y bañar las trufas, dejar secar.

Observaciones:

Controlar la temperatura del templado del chocolate para obtener un producto final de calidad.

FICHA TÉCNICA: Canapé a la mexicana

Tipo de Plato:

Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
80	g	Tortilla de maíz
30	g	Huevo
3	g	Sal
20	g	Cebolla colorada
2	g	Pimienta
5	g	Cilantro
28	g	Cochinita pibil
20	g	Agucate
50	ml	Agua embotellada
50	ml	Vinagre blanco

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Tortilla de maíz	procesada	Cochinita pibil	
Huevo	batido	Agucate	
Sal	molida	Agua embotellada	N/A
Cebolla colorada	juliana	Vinagre blanco	N/A
Pimienta	molida		
Cilantro	chiffonade		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Tortilla de maíz/Pocesada/5min/28°C
 Cebolla : curtida/3min/28°C
 Agucate /majado/5min/28°C

Equipos y Utensilios:

Bolws, horno. Cuchillo, Tabla

PREPARACIÓN:

1. Formar una masa con el maíz procesado, sal, pimienta, agua
2. Untar la masa en un molde de canapé
3. Hornear 140°C/20 min
4. Rellenar con la cochinita pibil
5. Emplatar con una base de guacamole, cebolla curtida y cilantro

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Rollo de cascara de plátano

Tipo de Plato:

Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
60	g	Cascara de plátano
3	g	canela en rama
30	g	miga de pan
30	g	Huevo
500	g	Aceite
10	g	Flor de jamaica
50	g	Azúcar blanca
30	ml	Agua embotellada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Cascara de plátano	hervido	canela en rama	N/A
miga de pan	N/A	Huevo	batido
Aceite	N/A	Azúcar blanca	
Agua embotellada	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Casacara de plátano : hervido /10min/100°C

Huevo batido/2min/28°C

Equipos y Utensilios:

Bouls, balanza, Cacerola,

PREPARACIÓN:

1. Sumergir la casacara del plátano en huevo, miga de pan
2. Precaentar el aceite /180°C
3. Freir afritura profunda //2min
4. Servir y rellenar con mermelada de jamaica

Observaciones:

Controlar la temperatura del aceite para lograr una fritura adecuada.

FICHA TÉCNICA: Bolon de triología de chicharrón

Tipo de Plato:

Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
80	g	Tortilla de maíz
10	g	Piel de pollo
10	g	Grasa de carne de res
10	g	Grasa de carne de cerdo
2	g	Pimienta
4	g	Sal
500	ml	Aceite
16	g	Fríjoles refritos
30	g	Huevo
20	ml	Agua embotellada
10	g	Aliño de la casa
12	g	Cascara de aguacate

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Tortilla de maíz	Procesada	Sal	N/A
Piel de pollo	macedonia	Aceite	N/A
Grasa de carne de res	macedonia	Frijoles refritos	
Grasa de carne de res	macedonia	Huevo	batido
Cascara de aguacate	juliana		
Pimienta	molida	Agua embotellada	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Tortilla de maíz: Procesada/5min/28°C
 Piel de pollo aliñado/ fritura/15min/90°C
 Grasa de cerdo aliñado /fritura/15min/90°C
 Grasa de carne res aliñado / fritura /15min/90°C

Equipos y Utensilios:

Bolws, horno. Caserolla tabla, cuchillo

PREPARACIÓN:

1. Formar la masa de maíz procesada, pimienta agua,sal
2. Rellenar de chicharrón a la masa (1) y fomar un bolón
3. Precalentar el aceite /180°C
4. Freír los bolones /5min
5. Servir (4) y frijoles refritos y piel de aguacate

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Tortilla mexicana

Tipo de Plato:

Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
90	gr	Tortilla de maíz
25	g	Chorizo de la casa
40	g	Huevo
5	g	Sal
1	g	Pimienta
50	ml	Agua embotellada
20	gr	Rabano
50	ml	Vinagre blanco
20	gr	Lechuga crespa
20	ml	Agua embotellada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Tortilla de maíz	Procesada	Chorizo de la casa	Desmechada
Huevo	Batido	Sal	N/A
Pimienta	molida	Rabano	Rondelle
Vinagre blanco	N/A	Lechuga crespa	chiffonade
Agua embotellada	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Tortilla de maíz: triturada/3 min/28°C

Vinagre blanco, 50ml agua,, rabano, sal : curtido/30min/28°C

Chorizo de la casa

Equipos y Utensilios:

Bolws, cuchillo, tabla,

PREPARACIÓN:

1. Formar la masa de maíz procesado, agua, sal, pimienta
2. Hacer la torta de 20 gramos
3. Hornear /170°C/20min
4. Cortar en la parte de medio (2) y rellenar con chorizo de la casa
5. Servir, acompañado con curtido de rabano y lechuga crespa

FICHA TÉCNICA: Burrito de vegetales

Tipo de Plato:

Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
80	g	Tortilla de harina trigo
30	g	Huevos
20	g	Pimiento (rojo, verde)
10	g	Cebolla blanca
2	g	Sal
1	g	Pimienta
20	g	Frijoles refritos
12	g	Lechuga crespita
15	ml	Agua embotellada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Tortilla de harina trigo	procesada	Huevos	batido
Pimiento (rojo, verde)	brunoise	Cebolla blanca	brunoise
Sal	Fina	Pimienta	Molida
Frijol negro	refritos	Lechuga fresca	chiffonade
Agua embotellada			

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Tortilla de harina de trigo: procesada /3 min/15°C
 Pimientos (rojo, verde), cebolla : sofrito/ 3min/90°C
 Frijol refrito

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla, 1 cuchillo, olla, sartén, espátulas de calor, horno

PREPARACIÓN:

1. Formar la masa con el harina, sal, agua, pimienta y huevo
2. Elaborar los burritos (1) y rellenar con vegetales
3. Hornear 15min/180°C
3. Servir acompañado de frijoles refritos y lechuga crespita.
- 7.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Gordita a la mozzarella

Tipo de Plato:

Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
80	g	Totopos
20	g	Queso mozzarella
500	g	Aceite
30	g	Huevo
3	g	Sal
3	g	Pimienta
20	g	Agucate
10	ml	Agua embotellada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Totopos	Procesado	Queso mozzarella	laminas
Aceite	N/A	Huevo	batido
Sal	fina	Pimienta	molida
Gucamole	triturar	Agua embotellada	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Totopos: procesado/3m/15°C

Queso mozzarella/:laminas/3min/5°C

Agucate : triturado

Equipos y Utensilios:

3 Bowls, 1 tabla,1 cuchillo, olla,sarten espatulas de calor

PREPARACIÓN:

1. Formar una masa, harina de totopos, sal , agua, pimienta, huevo
2. Hacer la gordita (1) darle forma como una tortilla gruesa
3. Precalentar el aceite /180°C
- 4.Freir a fritura profunda /2m y abrir el la parte media
5. Rellenar con queso mozzarella
6. Servir con gucamole

Observaciones:

El aceite tiene que estar a 180°C 200°C fritura profunda

FICHA TÉCNICA: Dulce de leche

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
250	ml	leche
55	g	Azúcar blanca
50	ml	Suero de queso
10	g	Pepas de chile
1	g	

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Leche	N/A	Azúcar blanca	N/A
Suero de queso	N/A	Pepas de chile	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Leche , azucar blanca: cocción /60min/ 90°c
 Suero de queso pepas de chile: cocción/4 min/90°C

Equipos y Utensilios:

Cacerola, termómetro, recipiente de cristal,

PREPARACIÓN:

1. Incorporar poco a poco el suero de queso picante al dulce de leche
2. Mover continuamente hasta que esten mesclado el dulce y el suero
- 3 Enfriar y servir

Observaciones:

Mover consatante mente para que no se pegue en el fondo de la caserola

FICHA TÉCNICA: Pan cake con dulce de leche

Tipo de Plato: Entremes



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
65	g	Harina de trigo
50	g	Huevo
150	g	Leche entera
10	g	Azúcar blanca
5	g	Polvo de hornear
4	g	Chile seco
4	g	Hierba buena
1	g	Sal

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Harina de trigo	batida	Huevo	batido
Leche entera	batir	Azúcar blanca	batir
Polvo de hornear		Chile seco	brunoise
Hierba buena	entera		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Harina de trigo, leche, huevo: batir azúcar, polvo de hornear/ 5min/ 28°C
 Chile seco : deshidratado/ 5min/120°C

Equipos y Utensilios:

Bolws, plancha . Caserolla

PREPARACIÓN:

1. Refrigerar el batido de la masa
2. Colocar la masa(1) en la planca /2min/ 160°c
- 3 Servir Dulce de leche picante,chile seco y hierbabuena

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Mermelada de tamarindo

Tipo de Plato:

Fuerte



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
100	g	Tamarindo
20	g	Azúcar blanca
10	ml	Chiles secos
20	g	Agua embotellada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Tamarindo	N/A	Azúcar blanca	N/A
Chiles secos	N/A	Agua embotellada	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Tamarindo ,azúcar ,agua: reducción/20min/90°C
 Chile, agua: cocción/3min/90°C

Equipos y Utensilios:

Cacerola, termómetro, bolws

PREPARACIÓN:

1. Agregar pococ a poco el agua de chile al dulce de tamarindo
2. verificar que que no este muy picante
- 3 Enfriar y servir

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Galletas de borro de café

Tipo de Plato:

Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
75	g	Harina de trigo
38	g	Mantequilla
30	g	Huevo
38	g	Azúcar blanca
20	g	Borro de café
2	g	Polvo de hornear
6	g	Hierba buena
50	ml	Agua embotellada
30	g	Mermelada de tamarindo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Harina de trigo	Amazar	Mantequilla	N/A
Huevo	N/A	Azúcar blanca	N/A
Borro de café	N/A	Polvo de hornear	N/A
Hierba buena	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Harina, mantequilla, azúcar, huevo, borro de café, polvo de hornear, agua: amasar
10m/28°C

Hierbabuena: hojas

Equipos y Utensilios:

Bouls, balanza, horno, batidora.

PREPARACIÓN:

1. Reposar la masa por /10 minutos/28°C
2. Porcionar (1) 20 gr
3. Colocar la masa en los moldes
4. Hornear/ 170°C/20min
5. Enfriar
6. Servir, rellenar con mermelada de tamarindo picante y hierbabuena

Observaciones:

Controlar la temperatura del horno para garantizar un producto final de calidad.

FICHA TÉCNICA:

Quesadilla

Tipo de Plato:

Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
80	g	Torta de harina trigo
30	g	Huevos
3	g	Sal
16	g	Platano maduro cocido
8	g	Queso fresco
4	g	Flor de jamaica
2	g	Pimienta
10	g	Agua embotellada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Tortilla de harina de trigo	Procesada	Huevos	batidos
Sal	finá	Pimienta	molida
Agua embotellada	N/A	Platano maduro cocido	majado
Queso fresco	triturado	Flor de jamaica	entero

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Tortilla de harina de trigo : procesada/5min/28°C
 Queso fresco : triturado/3 min/28°C
 Platano maduro/coccion/20m/90°C

Equipos y Utensilios:

Bolws, horno.

PREPARACIÓN:

1. Formar la masa harina de trigo, pimienta, sal, huevo, agua
2. Mezclar(1) y el platano maduro
3. Dar forma a ls quesadillas y rellenar con el queso fresco
4. Hornear /170° /15min
5. Servir acompañado con queso fresco y flores de jamaica.

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Empanadas de totopos

Tipo de Plato:

Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
80	g	Totopos
30	g	Huevo
3	g	Sal
15	g	Cebolla blanca
2	g	Pimienta
8	g	Flor de jamaica
500	ml	Aceite girasol
12	g	Champiñones
15	g	Jalapeño
5		Aceite de oliva
10	ml	Agua embotellada
5	g	Cilantro
15	g	Tomate

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Totopos	Procesada	Huevo	batido
Sal	N/A	Cebolla blanca	Brunoise
Pimienta	molida	Flor de jamaica	Brunoise
Aceite de oliva	N/A	Agua embotellada	N/A
Tomate riñon	Brunoise	Aceite girasol	N/A
Aceite	N/A	Chanpiñones	Brunoise

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Totopos;; procesado /5min/28°C

Cebolla, tomate, jalapeño,culantro, aceite de oliva,agua, limon: curtido/6 min/28°C

Champiñones, flor de jamaica, aceite: salteado 3min/170°C

Equipos y Utensilios:

Bolws, caserola, tabla, cuchillo

PREPARACIÓN:

1. formar la masa harina de totopos, sal, huevo, agua
2. Dar forma a la empanada(1) y trellenar con el salteado de vegetales.
3. Precalear el aceite/160°c
4. Freir las empanadas /3min
5. Servir y acompañar pico de gallo

Observaciones:

FICHA TÉCNICA: Tepache

Tipo de Plato: Entremés



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
200	g	Cáscara de piña
60	g	Cáscara de naranja
60	g	Cáscara de limón
20	g	Corteza de frutilla
200	g	Panela
5	g	Canela en rama
3	g	Clavo de olor
1000	ml	Agua embotellada

MISE EN PLACE:

Técnicas de Cor+A1:F18te:

Cáscara de piña	Procesada	Cáscara de naranja	N/A
Cáscara de limón	N/A	Corteza de la frutilla	N/A
Panela	N/A	Canela	N/A
Clavo de olor	N/A		

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Cáscara de piña, cáscara de limón, cáscara de naranja, canela, agua, clavo de olor y panela : fermentar /24horas/37° C

Equipos y Utensilios:

Bolws, tabla, cuchillo, cacerola.

PREPARACIÓN:

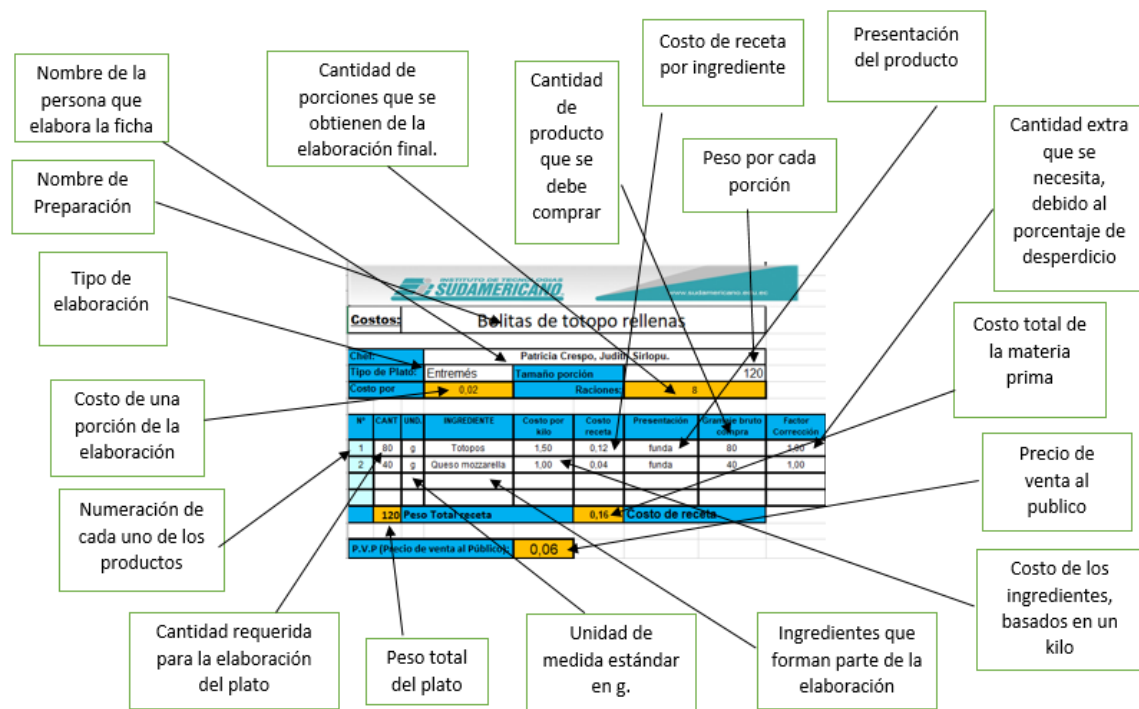
1. Verificar el proceso de fermento
2. Agregar más panela
3. Dejar reposar 12 horas más
4. Servir acompañado de hierba buena

Observaciones:

El tepache tiene que tener el proceso de fermento

5.1.3.3 Hoja de gramajes y costos

Ilustración 1 Explicación de ficha de costos



Costos:
Trufas al chile

Chef:	Patricia Crespo, Judith Sirlopu.		
Tipo de Plato:	Entremes	Tamaño porción	20
Costo por	0,28	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	g	chocolate 70%	10,00	0,80	funda	80	1,00
2	43	g	Nata para montar	7,00	0,30	funda	43	1,00
3	20	g	Pepas de chile	6,50	0,00	funda	20	1,11
	13	g	Mantequilla	10,00	0,00	funda	13	1,00
	75	g	Queso	5,00	0,00	funda	75	1
	2	g	Azucar blanca	1,00	0,00	funda	2	1,00
	5	g	Aceite de oliva	12,00	0,00	funda	5	1,00
	2	g	Ajos	4,00	0,00	funda	2	1,00
	231	Peso Total receta			1,10	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,83
--	-------------

Costos: Canapé ala mexicana

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	20
Costo por Plato:	0,28	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	g	Tortilla de maíz	4,00	0,32	Funda	80	0,00
2	30	g	Huevo	2,75	0,08	Funda	30	1
3	3	g	Sal	0,08	0,00	Funda	3	1,00
4	20	g	Cebolla colorada	1,10	0,02	Funda	20	1,25
5	2	g	Pimienta	16,00	0,03	Funda	2	1,00
6	28	g	Cochinita pibil	15,00	0,42	Funda	28	1,00
7	50	g	Aguacate	3,00	0,15	Funda	50	#¿NOMBRE?
8	20	g	Vinagre blanco	3,00	0,06	Funda	20	1,00
9	50	ml	Agua enbotellada	0,06	0,00	Funda	50	1,00
10	5	g	Cilantro	3,38	0,02	Funda	5	1,25
11								
12								
	288	Peso Total receta			1,11	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,83
--	-------------

Costos:
Rollo de cascara de plátano

Chef:	Patricia Crespo, Judith Sirlopu.		
Tipo de Plato:	entremes	Tamaño porción	20
Costo por	0,43	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	60	g	Cascara de plátano	1,00	0,06	funda	60	1,00
2	3	g	canela en rama	8,00	0,02	funda	3	1,00
3	30	g	miga de pan	2,00	0,06	funda	30	1,00
	500	ml	aceite girasol	3,00	1,50	funda	500	1,00
	30	g	Agua embotellada	0,06	0,00	funda	30	1,00
4	30	g	Huevo	2,78	0,08	funda	30	1,00
	653	Peso Total receta			1,73	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):				1,30				

Costos:
Bolon de triología de chicharrón

Chef:	Patricia creso ,Judith Sirlopu		
Tipo de Plato:	entremes	Tamaño de porcion	20
Costo por Plato:	0,86	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	g	Tortilla de maíz	10,00	0,80	Funda	80	1,00
2	10	g	Piel de pollo	4,68	0,05	Funda	10	1,25
3	10	g	Grasa de carne de res	6,78	0,07	Funda	10	1,25
4	10	g	Grasa de cerdo	5,40	0,05	Funda	10	1,25
5	1	g	Pimienta	8,00	0,01	Funda	1	0,00
6	4	g	Sal	1,00	0,00	Funda	4	1,00
7	500	g	Aceite	4,50	2,25	Funda	500	1,00
8	16	g	frijoles refritos	6,00	0,10	Funda	16	1,00
9	20	ml	Agua embotellada	0,06	0,00	Funda	20	1,00
10	30	ml	Huevo	3,00	0,09	Funda	30	100
11	12	g	Cascara de agucate	3,00	0,04	Funda	12	100
12								

693	Peso Total receta	3,45	Costo de receta
------------	--------------------------	-------------	------------------------

P.V.P (Precio de venta al Público):	2,59
--	-------------

Costos:
Tortilla ala mexicana

Chef:	Patricia Crespo, Judith Sirlopu		
Tipo de Plato:	entremes	Tamaño porción	20
Costo por	0,49	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	90	gr	Tortilla de maíz	10,00	0,90	Funda	90	1,43
2	25	gr	Chorizo de la casa	12,00	0,15	Funda	25	0,00
3	40	gr	Huevo	2,78	0,65	funda	44	1,11
4	4	gr	Sal	3,20	0,01	Funda	4	1
5	1	gr	Pimienta	16,00	0,02	Funda	1	1
6	20	gr	Rábano	2,22	0,04	Funda	20	1,11
7	50	ml	Vinagre blanco	3,00	0,15	Botella	50	1,00
8	20	gr	Lechuga crespá	2,00	0,04	Funda	20	1
9	70	ml	Agua embotellada	0,06	0,00	Botella	70	1
10								
11								
12								
	320	Peso Total receta			1,97	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	1,48
--	-------------

Costos: Burrito de vegetales

Chef:	Patricia Crespo, Judith Sirlopu		
Tipo de Plato:	Entremes	Tamaño porción	20
Costo por Plato:	0,21	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	g	Tortilla de harina trigo	4,50	0,36	Funda	80	1,00
2	30	g	Huevos	2,75	0,08	Funda	30	1,10
3	20	g	Pimiento (rojo, verde)	3,00	0,00	Funda	20	1,25
4	10	g	Cebolla blanca	1,10	0,01	Funda	10	1,25
5	2	g	Sal	16,00	0,03	Funda	2	1,00
6	1	g	Pimienta	16,00	0,02	Funda	1	1,25
7	12	g	Lechuga crespa	2,00	0,02	Funda	12	1,25
8	20	g	Frijoles refritos	16,00	0,32	Funda	20	1,25
9	15	ml	Agua embotellada	0,06	0,00	Botella	15	1,25
	190	Peso Total receta			0,85	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,63
--	-------------

Costos: Gordita a la mozzarella

Chef:	Patricia Crespo, Judith Sirlopu		
Tipo de Plato:	entremes	Tamaño porción	20
Costo por Plato:	0,62	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	g	Totopos	8,00	0,64	Funda	80	1,25
2	20	g	Queso mozzarella	7,00	0,14	Funda	20	1
3	500	g	Aceite girasol	3,00	1,50	fFrasco	500	1,00
4	30	g	Huevo	2,78	0,08	Funda	30	1,25
5	3	g	Sal	0,08	0,00	Funda	3	1,00
6	3	g	Pimienta	16,00	0,05	Funda	3	1,25
7	20	g	Agucate	3,00	0,06	Funda	20	1,43
8	10	ml	Agua embotellada	0,06	0,00	Botella	10	1,00
####								
	666	Peso Total receta			2,47	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	1,85
--	-------------

Costos:
Dulce de leche
Chef:
Patricia Crespo, Judith Sirlopu
Tipo de Plato:

entremes

Tamaño porción

25

Costo por

0,10

Raciones:

4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	250	ml	Leche entera	0,95	0,24	Funda	250	1,00
2	55	g	Azúcar blanca	1,00	0,06	Funda	55	1,00
3	50	ml	Suero de queso	1,00	0,05	Funda	50	1
4	10	g	Pepas de chile	6,50	0,07	Funda	10	1,11
	365		Peso Total receta		0,41	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):
0,31

Costos: Pan cake con dulce de leche

Chef:	Patricia creso ,Judith Sirlopu		
Tipo de Plato:	entremes	Tamaño de porcion	20
Costo por Plato:	0,04	Raciones:	8

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	65	g	Harina de trigo	0,80	0,05	Funda	80	1,00
2	50	g	Huevo	2,75	0,14	Funda	55	1,10
3	150	g	Leche entera	0,95	0,14	Funda	20	1,00
4	10	g	Azucar	1,00	0,01	Funda	20	1,00
5	1	g	Sal	0,08	0,00	Funda	20	1,00
	4	g	Chile seco	6,50	0,03	Funda	20	1,00
	4	g	Hierbabuena	3,38	0,01	Funda	20	1,00
	5	g	Polvo de hornear	5,55	0,03	Funda	20	5,55
	276	Peso Total receta			0,34	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,13
--	-------------

Costos:	Mermelada de tamarindo
----------------	------------------------

Chef:	Patricia Crespo, Judith Sirlopu		
Tipo de Plato:	entremes	Tamaño porción	25
Costo por	0,12	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	250	g	Tamarindo	4,44	1,11	Funda	250	1,00
2	55	g	Azúcar blanca	1,00	0,06	Funda	55	1,00
3	10	ml	Chiles secos	6,50	0,07	Funda	50	1
4	20	g	Agua embotellada	0,06	0,00	Funda	10	1,00
	335	Peso Total receta			1,23	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	0,37
---	-------------

Costos: Galletas de borro de café

Chef: Patricia Crespo, Judith Sirlopu.

Tipo de Plato: entremes **Tamaño porción** 20

Costo por 0,22 **Raciones:** 4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	75	g	Harina de trigo	0,80	0,06	funda	75	1,00
2	38	g	Mantequilla	10,00	0,38	funda	38	1,00
3	30	g	Huevo	2,78	0,08	funda	30	1,00
4	38	g	Azúcar blanca	4,24	0,16	funda	38	1,00
5	20	g	Borro de café	8,00	0,16	Funda	20	1
6	2	g	Polvo de hornear	5,55	0,01	funda	2	1,00
7	6	g	Hierbabuena	3,38	0,02	funda	6	1
	50	ml	Agua embotellada	0,06	0,00	botella	50	1
	259	Peso Total receta			0,88	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público): 0,66

Costos:

Quesadilla

Chef:

Brigada 1

Tipo de Plato:

Entremes

Tamaño porción

20

Costo por Plato:

0,14

Raciones:

4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	g	Torta de harina trigo	4,50	0,36	Funda	70	1,00
2	30	g	Huevos	2,75	0,08	Funda	30	1
3	3	g	sal	0,08	0,00	Funda	6	1,00
4	2	g	Pimienta	16,00	0,03	Funda	40	1
5	10	g	Agua embotellada	0,06	0,00	Funda	10	1,00
6	16	g	Platano cocido	1,00	0,02	Funda	4	1,25
7	8	g	Queso fresco	5,00	0,04	Funda	4	1,00
8	4	g	Flor de jamaica	9,00	0,04	Funda	4	1,00
9								
10								
11								
12								
	153	Peso Total receta			0,57	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):
0,43

Costos: Empanadas de totopos

Chef:	Brigada 1		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	20
Costo por Plato:	0,60	Raciones:	4

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	80	g	Totopos	5,30	0,42	Funda	80	1,25
2	30	g	Huevo	2,75	0,08	Funda	30	1,00
3	3	g	Sal	0,08	0,00	Funda	3	1,25
4	15	g	Cebolla blanca	1,10	0,02	Funda	15	1,00
5	2	g	Pimienta	16,00	0,03	Funda	2	1,00
6	8	g	Agua embotellada	0,06	0,00	Funda	8	1,00
7	12	g	Champiñones	10,00	0,12	Funda	12	1,00
8	8	g	Flor de jamaica	9,00	0,07	Funda	8	1,00
9	500	ml	Aceite girasol	3,00	1,50	Botella	500	1,00
10	15	g	Jalapeño	4,00	0,06	Funda	15	1,00
	5	ml	Aceite de oliva	2,50	0,01	Botella	5	1,00
11	15	g	Tomate riñon	4,00	0,06	Funda	15	1,25
12	5	g	Cilantro	3,38	0,02	Funda	5	1,11

	693	Peso Total receta			2,38	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público):		1,79						

Costos:

Tepache

Chef:	Patricia Crespo, judith Sirlopu		
Tipo de Plato:	entremes	Tamaño porción	20
Costo por Plato:	0,12	Raciones:	10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	Factor Corrección
1	200	g	Cascara de piña	2,00	0,40	Funda	200	1,67
2	60	g	Cascara de naranja	1,00	0,06	Funda	60	1,00
3	60	g	Cascara de limón	3,00	0,18	Funda	60	1,00
4	20	g	Corteza de frutilla	2,00	0,04	Funda	20	1,25
5	200	g	Panela	2,50	0,50	Funda	200	0,00
6	1000	ml	Agua embotellada	0,06	0,06	Botella	1000	1,00
7								
	1540	Peso Total receta			1,24	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público):	0,37
--	-------------

5.1.4 Fijación de precio de venta al público sugerido

Todo negocio en general que ofrecen al público de algún tipo de servicio de alimentos y bebidas deben establecer precios apropiados, de acuerdo a los platillos que ofrecen. Al momento de fijar el precio se debe tener en cuenta ciertos factores que ayuden a lograr utilidades y beneficios para el establecimiento una de las más habituales es multiplicar por tres. (Guerrero, Hernandez, & Díaz, 2012).

Para conocer el costo de los platos en base a los precios de materia prima empleada, es preciso un costeo a partir de las fichas estandarizadas, y una ficha de costos.

5.1.4.1 Estructuración de P.V.P. sugerido

Para toda empresa en general el tema de fijación del costo de los productos tiene que cubrir los gastos básicos y obtener un determinado margen de ganancias. Razón por la cual se efectuó fichas de gramajes y costos de cada plato elaborado, con el objetivo de fijar los costos por ingredientes, por lo que para obtener el P.V.P. se multiplica el valor de la porción por 3 y así se obtendrá el costo final del *plato*

5.1.5 Cuadro de principales materias primas utilizadas

Tabla 17 Principales materias primas utilizadas

Producto	Descripción	Propiedades nutricionales
<p>Tortilla de harina de maíz</p>  <p>Fuente: (Ok diario , 2018)</p>	<p>Este tipo de tortilla está hecha a base de harina de maíz nixtamalizada, posee una forma redonda y se acompaña con todo tipo de alimentos. (Alfani, 2019)</p>	<p>Proporciona grandes beneficios, debido a su contenido de fósforo, ofrece beneficios para la salud debido a su contenido de fósforo. (Tremblay, 2018)</p>
<p>Totopos</p>  <p>Fuente: (recetas, 2018)</p>	<p>Son ligeros, crujientes y un auténtico sabor a maíz, tienen forma triangular, con textura crujiente. Se pueden usar para adornar platillos, de igual manera se los puede disfrutar solos con algún tipo de salsa (Patrick, 2018)</p>	<p>Posen grandes beneficios ya que están hecha de maíz, algunos de ellos son: vitamina A, B, C, D y E, calcio, proteína (Isabel eats, 2018)</p>
<p>Frejol negro</p>  <p>Fuente: (Herba life nutrición, 2017)</p>	<p>El frejol es una planta herbácea que corresponde a la familia de las leguminosas, posee un aspecto de concha dura, además es una tipo de frejol brillante (London & Zolotnitsky, 2018)</p>	<p>Es un alimento bastante saludable, ya que contiene bajo contenido de grasa, así mismo posee un alto valor en cuanto a proteínas (London & Zolotnitsky, 2018)</p>

Chile jalapeño



(Semenis, 2016)

Los jalapeños son chiles picantes, pertenecen a la familia de los pimientos picantes, son de tamaño pequeño, sus calores varían de verdes, rojos. Son tradicionales de la cocina mexicana, sin embargo, son conocidos en todo el mundo (Julson, 2018)

Contienen un alto contenido de nutrientes, pueden ser analgésicos naturales, ayuda también a combatir las infecciones, entre otros beneficios (Julson, 2018)

Elaborado por: Crespo, P.; Sirlopu, J., 2020.

5.1.6 Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.

Tabla 18 Técnicas y métodos de cocción aplicadas

Nombre de elaboración	Cortes	Técnicas de cocción	de Temperatura	Tiempo
Trufas al chile	N/A	Baño maría	100°C	2min.
		Tostar	193°C	1min.
		Machacar	Ambiente	2min.
Canapé a la mexicana	Juliana	Procesar	Ambiente	3min.
	Brunoise	Horno	170°C	15min.
		Encurtido	Ambiente	30min.
Rollitos de corteza de plátano	N/A	Hervir	100°C	10min.
		Fritura profunda	180°C	1min.
		Reducción	100°C	15min.
		Procesar		
Bolón de trilogía de chicharon	N/A	Triturar	Ambiente	2min.
		Amasar	Ambiente	2min.
		Fritura profunda	Ambiente	3min.
			180°C	1min.
Tortilla mexicana	Chiffonade	Triturar	Ambiente	3min.
	Rondelle	Procesar	Ambiente	2min.
		Encurtido	Ambiente	30min.
		Al horno	170°C	15min.
Burrito de vegetales	Chiffonade	Procesar	Ambiente	3min.
	Brunoise	Sofrito	90°C	3min.
		Horno	180°C	15min.
Gordita a la mozzarella		Procesar	Ambiente	3min.
		Fritura profunda	180°C	2min.
			Ambiente	2min.

		Amasar		
Pan cake con dulce de leche	N/A	Plancha	160°C	2min.
		Reducción	100°C	1hora.
Galletas de borro de café	N/A	Cremado	Ambiente	2min.
		Horno	170°C	20min.
		Reducción	100°C	20min.
Quesadilla	N/A	Triturar	Ambiente	2min.
		Procesar	Ambiente	2min.
		Horno	170°C	15min.
Empanadas de totopo	Brunoise	Triturar	Ambiente	2min.
		Procesar	Ambiente	2min.
		Amasar	Ambiente	2min.
		Fritura profunda	180°C	1min.
Tepache		Fermentado	Ambiente	3 días.

Elaborado por: Crespo, P., Sirlopu, J., 2020.

Tabla 19 Cronograma de actividades

MESES	MES 1				MES 2				MES 3				MES 4			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
SEMANAS																
Actividades																
Búsqueda de campo de acción .	■	■														
Planteamiento del tema.			■													
Aprobación de tema.				■												
Marco teórico.					■	■	■									
Revisión anteproyecto.							■	■								
Tutoría de revisión de contenido .									■							
Presentación propuesta de menú.										■						
Revisión de la primera parte del menú.											■					
Revisión de la segunda parte del menú.													■			
Revisión bitácoras.														■		
Revisión final de tesis.															■	

Fuente: Crespo, P., Sirlopu, J., 2019.

Conclusiones

Luego de haber culminado satisfactoriamente el proyecto de investigación referente a la elaboración de doce entremeses en base a mermas, se considera que la propuesta va ayudar a que el restaurante crezca en cuanto a variedad dentro de sus ofertas gastronómicas.

A través de la investigación realizada en el restaurante “La Enfrijolada” se obtuvo datos importantes de los principales productos empleados en la elaboración de platillos, lo que permitió poner en marcha la propuesta y el posterior desarrollo de los doce entremeses a partir de mermas.

De acuerdo a los resultados de las encuestas de degustación realizadas, los entremeses que obtuvieron un nivel mayor de aprobación son el pan cake con dulce de leche con un 97% de aceptación, en segundo lugar, las trufas al chile y los rollitos de corteza de plátano con un 96% ambos, finalmente las galletas de borro de café con un 94%.

En conclusión, la aplicación de técnicas culinarias empleadas en la elaboración de los entremeses obtuvo una gran aceptación por parte de los propietarios y parte de clientes del restaurante, por la misma razón se desarrollaron fichas estandarizadas de los platos, para su posterior aplicación en el campo de acción.

Recomendaciones

Se recomienda añadir a la carta del menú del restaurante, los entremeses con mayor aceptación dentro de la propuesta presentada.

Poner en practica la elaboración de entremeses en base a las mermas de los principales productos empleados en las elaboraciones, los cuales generan un mayor porcentaje de desperdicios.

Se sugiere mejorar las técnicas de cocción en los entremeses que no obtuvieron resultados tan favorables, como es el caso del bolón de trilogía de chicharon que alcanzo apenas un 79 % de aceptación.

Finalmente se recomienda implementar técnicas culinarias que aporten al mejorar las características del plato, sin dejar a lado lo tradicional. De tal manera que lo clientes vivan una experiencia nueva y desarrollen sus sentidos al máximo.

Bibliografía

- Alfani, A. (2 de Mayo de 2019). Matador network. Obtenido de <https://matadornetwork.com/es/todo-sobre-las-tortillas-mexicanas/>
- Amador, Karla. (2015). Desarrollo y Evaluación Alimentaria y Funcional de Totopos adicionados con Huitlacoche. Tesis para obtener el grado de Doctor en Ciencias Biologicas. Mexico .
- Aro, A. (24 de Enero de 2018). Puleva. Obtenido de a piña contiene bromelina, una enzima similar a las enzimas digestivas que ayuda a digerir las proteínas. La bromelina,
- Bello, L., Osorio, P., Acevedo, E., & González, R. (16 de Abril de 2016). Springer link. Obtenido de https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-4899-7662-8_11
- Bhat, A. (2018). Questionpro. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/descriptive-research/>
- Calleja , M., & Basilia , M. (2016). La tortilla como identidad culinaria y producto de consumo global. Región y sociedad., 41.
- Calleja, S. (06 de Octubre de 2013). Butter y queen. Obtenido de <https://www.butterandqueen.com/corte-en-chiffonade/>
- Carbajal, Ángeles. (2016). La cebolla, una aliada para tu salud. webconsultas.com, 2016. Obtenido de <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/alimentos-saludables/caracteristicas-nutricionales-de-la-cebolla>
- Carballo, Yajaira. (2011). Analisis del Contenido Proteico en Tortillas de Harina de trigo adicionada con harina de lombriz californiana. esis para obtener el titulo de: Ingeniero en Ciencia y Tencologia de Alimentos. Mexico: Universidad Autonoma agraria Antonio Narro.
- Caslins, E. (2012). Vegetales, platos frios y caliente, conservas, guarniciones. Buenos Aires: Ediciones Lea S.A.
- Castaño, V. P. (2014). Cocina creativa o de autor. Mexico: Asociarion la paz S.A.

- Castañón Adolfo. (2010). Tránsito de la cocina mexicana en la historia. Cinco estaciones gastronómicas:mole, pozole, tamal, tortilla y chile relleno. Foro Hispánico, 39, 23–54. Obtenido de <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fua&AN=53175241&lang=es&site=ehost-live>
- Cedeño, N. (2012). Res non verba, 22. Obtenido de http://biblio.ecotec.edu.ec/revista/edicion2/revista_completa.pdf#page=18
- Chang, N. (2 de febrero de 2012). Cocina y Gastronomía. Obtenido de <http://www.cocinaygastronomia.com/2012/02/02/corte-en-juliana/>
- Colondres, D. (2010). La cocina no muere: un recorrido por nuestras y más de 100 recetas para tu mesa . España: Penguin Random House Grupo Editorial USA.
- Cordova, A. (20 de Noviembre de 2019). Matadornetword. Obtenido de <https://matadornetwork.com/es/los-platillos-mas-representativos-de-mexico/>
- Dragonné, C. (10 de Octubre de 2018). Los sabores de mexico y el mundo. Obtenido de <https://lossaboresdemexico.com/gastronomia-mexicana-una-historia-que-se-cuenta-por-tradiciones/>
- España, L., & Carpio, P. (15 de Diciembre de 2019). Historia del restaurante. (P. Crespo, & J. Sirlopu, Entrevistadores)
- facebook. (22 de Diciembre de 2019). Facebook. Obtenido de <https://www.facebook.com/LaEnfrijolada/>
- Fernández, R., & Escalona, M. (27 de 05 de 2013). Excelencias Gourmet. Obtenido de <https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/las-mermas-en-un-restaurante-una-fuga-detectable>
- Gastronomia and CIA. (29 de Enero de 2009). Chipotle. Obtenido de Republica: <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/01/29/chipotle/>
- Gastronomia and CIA. (28 de Junio de 2018). Republica . Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/01/29/chipotle/>
- Geralch, N., & Gerlach, J. (1994). Foods of the Maya: A taste of the Yucatan. México: University of New Mexico Press.

- Guerrero, P., Hernandez, D., & Díaz, L. (2012). Metodología para la fijación de precios. Apuntes del cenec, 12. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4795/479548635002.pdf>
- Guerrero, R. (2019). Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas (2 ed.). Madrid: Ediciones Paraninfo, SA.
- Herba life nutrición. (22 de Noviembre de 2017). Herba life nutrición. Obtenido de <http://www.mimisiontubienestar.com/blog/2017/11/22/receta-de-crema-de-frejol-negro-y-cebolla>
- Hoyer, D. (2005). Culinary Mexico: Authentic Recipes and Traditions. México : Gibbs Smith Publisher.
- Isabel eats. (20 de Junio de 2018). Obtenido de <https://www.isabeleats.com/homemade-tortilla-chips/>
- Jacobs, E. (26 de Agosto de 2013). The daily meal. Obtenido de <https://www.thedailymeal.com/cook/15-basic-cooking-methods-you-need-know-slideshow/slide-4>
- Jiménez, J. (2006). En las mejores recetas de las mejores ventas, tabernas y restaurantes de España. Madrid: La tierra hoy, S.L.
- Jiménez, R. (24 de Abril de 2019). El universal. Obtenido de <https://www.eluniversal.com.mx/menu/los-beneficios-de-las-tortillas-de-maiz>
- Julson, E. (2018 de Marzo de 2018). Healthline. Obtenido de <https://www.healthline.com/nutrition/jalapeno-health-benefits#fights-infections>
- Kennedy, D. (2016). México: una odisea culinaria. México: Verdemundo Publisher.
- Lambert, E. (1998). Cocina Latinoamerica mas de 250 de las mas sabrosas de los paises americanos desde mexico a la patagonia. Madrid: EDAF, S.A.
- Lavedán, A. (1976). Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco,cafe,te y chocolate. Madrid: En la imprenta Real.
- London, J., & Zolotnitsky, D. (7 de Mayo de 2018). Goog house. Obtenido de <https://www.goodhousekeeping.com/health/diet-nutrition/a20088526/black-beans-nutrition/>

Los libros de el Nacional. (2005). Recetas deliciosas con ajo y cebolla disfrute de la buena mesa y mejore su salud. Venezuela : De los libros de el nacional.

Lourdes, M. E. (2015). Métodos y técnicas de investigación. Mexico D.F: Editorial Trillas.

Marcola. (Diciembre de 5 de 2017). Asociación de consumidores orgánicos. Obtenido de <https://consumidoresorganicos.org/2017/12/07/nixtamalizacion-este-proceso-tradicional-aumenta-formidablemente-la-aportacion-nutricional-las-tortillas-maiz/>

Martínez de Flores Escobar, G., González-Garza Ducoing, M., & Torre Marina, C. (2004). Iniciacion en las tecnicas culinarias/ Initiation in Culinary Techniques. Mexico: Editorial Limusa S.A.

Martínez de Flores, G., Gonzales , M., & Torre Marina, C. (2004). Iniciación en las técnicas culinarias/ Initiation in culinary techniques. México: Editorial Limusa S.A.

Merino., J. P. (2011). Definicion de. Obtenido de <https://definicion.de/entremes/>

Ministerio de asuntos extranjeros de francia instituto interamericano de cooperación para la agricultura. (1989). Comprendió de agronomía tropical tomo II. San Jose: IICA.

Montevideo portal. (05 de Mayo de 2015). La borra del café es 500 veces más antioxidante que la vitamina C. Obtenido de Montevideo portal: <https://www.montevideo.com.uy/Mujer/La-borra-del-cafe-es-500-veces-mas-antioxidante-que-la-vitamina-C-uc270089>

Montoya, J. (18 de Diciembre de 2015). El colombiano. Obtenido de <https://www.elcolombiano.com/tendencias/que-es-la-cocina-de-autor-FD3306227>

Moreno, K. (20 de Junio de 2013). gob.mx. Obtenido de <https://www.inah.gob.mx/reportajes/597-chiles-y-salsas-en-mexico-un-sabor-a-identidad>

Münch, L., & Ángeles, E. (2015). Métodos y técnicas de investigación. Mexico D.F: Editorial Trillas.

- Ok diario . (6 de Abril de 2018). Ok diario . Obtenido de <https://okdiario.com/recetas/tortillas-maiz-2081276>
- Patrick. (13 de Junio de 2018). Mexican please. Obtenido de <https://www.mexicanplease.com/baked-tortilla-chips/>
- Perez, J., & Merino, M. (2011). Definicion de entremés. Obtenido de <https://definicion.de/entremes/>
- Real Academia Española. (2019). Asociación de la lenguas españolas. Obtenido de <https://dle.rae.es/merma>
- recetas, M. (14 de Febrero de 2018). Mil recetas. Obtenido de <https://www.recetasgratis.net/receta-de-totopos-con-harina-de-maiz-63376.html>
- Richy, J. (5 de Abril de 2016). Me gusta la psicología. Obtenido de <https://megustalapsicologia.wordpress.com/2016/04/05/control-de-merma-en-los-restaurantes/>
- Rodríguez, C. (14 de Julio de 2018). Skyscanner. Obtenido de <https://www.skyscanner.es/noticias/15-platos-que-no-puedes-dejar-de-comer-en-mexico>
- Rodriguez, M. (1 de Noviembre de 2019). El español. Obtenido de <https://www.aboutespanol.com/la-pina-origen-y-caracteristicas-757191>
- Sánchez, T., & De las Infantas, P. (2003). Procesos de elaboración de alimentos y bebidas. Cordoba: Mundi-prensa.
- Semenis. (15 de Febrero de 2016). Semenís. Obtenido de <https://www.seminis.mx/blog-chiles-jalapenos-seminis/>
- Silva, F., Menechella , R., Wagner, O., De Vidal, A., & Quarchioni, E. (1983). Cultivo de pimiento, análisis de costos y evaluación económica de unas hectareas. Argentina: Vademecun.
- Tabera, J. (2006). Manual Didactico de Cocina - Tomo I. España: INNOVACIÓN Y CUALIFICACION, s.L.

Tabuena, E. (12 de Septiembre de 2018). Mami recetas. Obtenido de <https://www.mamirecetas.com/glosario/machacar>

Tremblay, S. (18 de Diciembre de 2018). Livestrong. Obtenido de <https://www.livestrong.com/article/418019-the-nutritional-benefits-of-corn-tortillas/>

Velsid. (17 de Septiembre de 2013). Velsid. Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2013/09/17/tipos-de-corte-rondelle/>

Vértice. (2009). Preelaboración y conservación culinarias. Málaga: Publicaciones Vértice S. L.

Glosario

Entremés: es un tipo de comida que se sirve en una pequeña cantidad que por lo general se consume antes de del primer plato y tiene como función estimular el apetito (Perez & Merino, 2011).

Chile (término utilizado en México para el ají): variedad de pimiento pequeño y muy picante que se usa como condimento. (Moreno, 2013)

mermas: es una pérdida o reducción de un cierto número de materia prima no utilizable para la presentación de un plato. (Fernández & Escalona, 2013)

Cocina de autor: es el término para describir las creaciones del chef que no proceden de algún país específico o que no tienen una técnica culinaria en específico, sino que estas son desarrolladas de acuerdo a la experiencia del chef. (Montoya, 2015)

Nixtamalización: Es un proceso que radica en sumergir el maíz en agua que contenga cierto tipo de sustancia alcalina, durante ocho horas, lo que lo hace más digerible y extiende su valor nutricional (Marcola, 2017)

Anexos

Anexo 1: Preguntas de la Entrevista

Entrevista

La siguiente entrevista intenta recolectar información relacionada a la Propuesta de doce entremeses a partir del aprovechamiento de las mermas de la materia prima del restaurante “La Enfrijolada” de la ciudad de Cuenca.

Preguntas

- 1. ¿En la carta de menú ofrece usted algún tipo de entremés?**
- 2. ¿Qué tiempo le conlleva entregar un pedido, cuando hay alta demanda de clientes?**
- 3. ¿En alguna ocasión sus clientes le han sugerido incluir entremeses en su carta de menú?**
- 4. ¿Le gustaría implementar algún tipo de entremés en base a mermas de productos que utiliza en su restaurante?**
- 5. ¿Cree usted que utilizar mermas para la elaboración de un nuevo producto es algo beneficioso?**

Anexo 2: Transcripción de la entrevista

Entrevista a la Chef Priscila Carpio

1. ¿En la carta de menú de su restaurante ofrece usted algún tipo de entremés?

En realidad, dentro de nuestro menú no hemos tenido la oportunidad de agregar ningún tipo de entremés.

2. ¿Qué tiempo le conlleva entregar un pedido, cuando hay alta demanda de clientes?

Bueno los días que tenemos alta demanda de clientes dentro del restaurante tratamos de sacar los pedidos la más pronto posible, sin embargo, debido que algunos platos son de compleja preparación, el tiempo de la entrega va entre 30 y 40 minutos.

3. ¿En alguna ocasión sus clientes le han sugerido incluir entremeses en su carta de menú?

Tengo algunos clientes que si han sugerido incluir entremeses, pero el problema es que ninguno de ellos sabe exactamente el tipo de entremés que le gustaría probar.

4. ¿Le gustaría implementar algún tipo de entremés en base a mermas de productos que utiliza en su restaurante?

Si habría la posibilidad y el tiempo si me gustaría implementar algo nuevo como esto de las mermas, además me parece una idea interesante e innovadora.

5. ¿Cree usted que utilizar mermas para la elaboración de un nuevo producto es algo beneficioso?

Si puede ser beneficioso ya que se utiliza alimentos que normalmente son desechados dentro de la cocina, pero muchos de ellos pueden ser utilizados para obtener un beneficio adicional.

Fuente: Crespo, P., Sirlopu, J., 2020.

Anexo 3: Preguntas de la encuesta realizada al personal del restaurante la “Enfrijolada”

1. ¿En la siguiente lista de productos cuales son los porcentajes de desperdicio de cada uno de ellos, valorados del 1 al 10? Marque el número correspondiente.

Verduras

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Cárnicos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Masas a base de harinas

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

2. ¿De los productos antes mencionados, indique si estos son desechados o son utilizados en alguna otra elaboración, en caso que sea si especificar en qué?

Desechados

Otra elaboración

.....
3. ¿Cree usted que podría elaborar entremeses a partir de mermas de productos?

Si

No

4. ¿Qué tipos de entremeses le gustaría implementar en su restaurante?

Fríos

Calientes

Dulces

Salados

Todos los anteriores

5. ¿marque el nivel de dificultad que conlleva elaborar estos entremeses?

Fácil	Normal	Difícil	Muy difícil
-------	--------	---------	-------------

Fuente: Crespo, P., Sirlopu, J., 2020.

Anexo 4: Modelo ficha de degustación de menú



Instituto de Tecnologías Sudamericano

Carrera Tecnología Superior en Gastronomía

Indicaciones: Puntuar del 1 al 5 los ítems expuestos.

FICHA DE CALIFICACION DEL MENU DEGUSTACION				
Plato 1:	Trufas en chile			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Innovación /20	Total/20
Observaciones:				

FICHA DE CALIFICACION DEL MENU DEGUSTACION				
Plato 2:	Canapé a la mexicana			
Sabor/5	Textura/5	Presentación/5	Innovación /20	Total/20
Observaciones:				

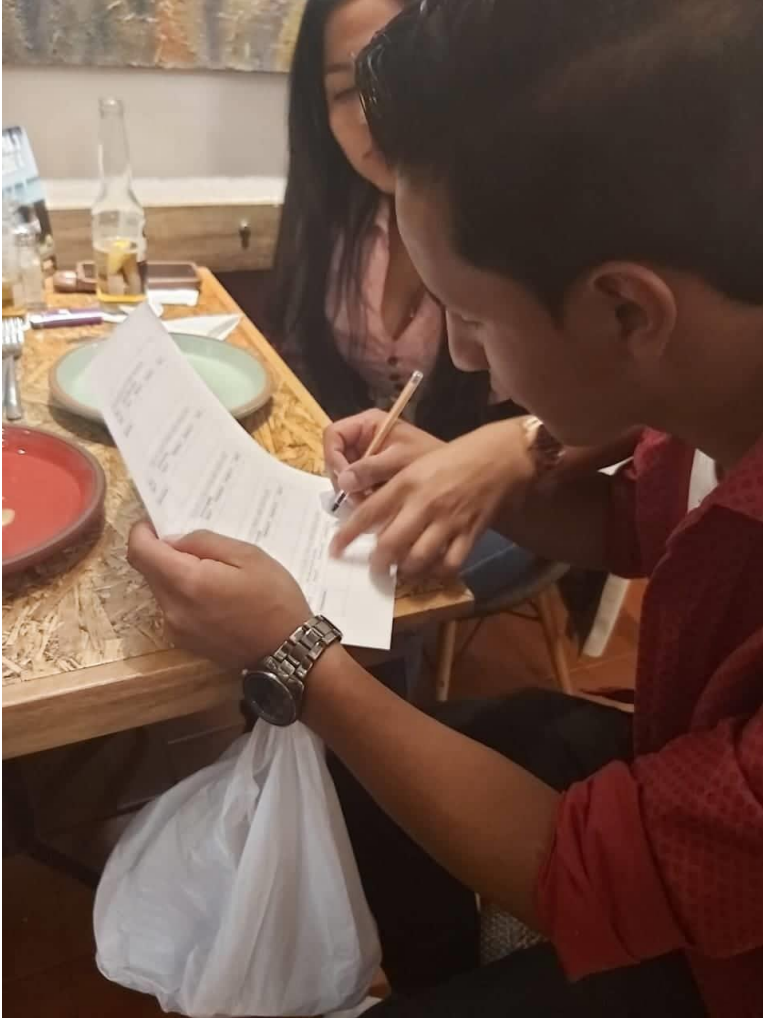
Fuente: Crespo, P., Sirlopu, J., 2020.

Anexo 5: Fotos degustación de los entremeses



Fuente: Crespo, P., Sirlopu, J., 2020.

Anexo 6: Foto cliente llenando ficha de degustación



Fuente: Crespo, P., Sirlopu, J., 2020.

Anexo 7: Cocina restaurante la enfrijolada



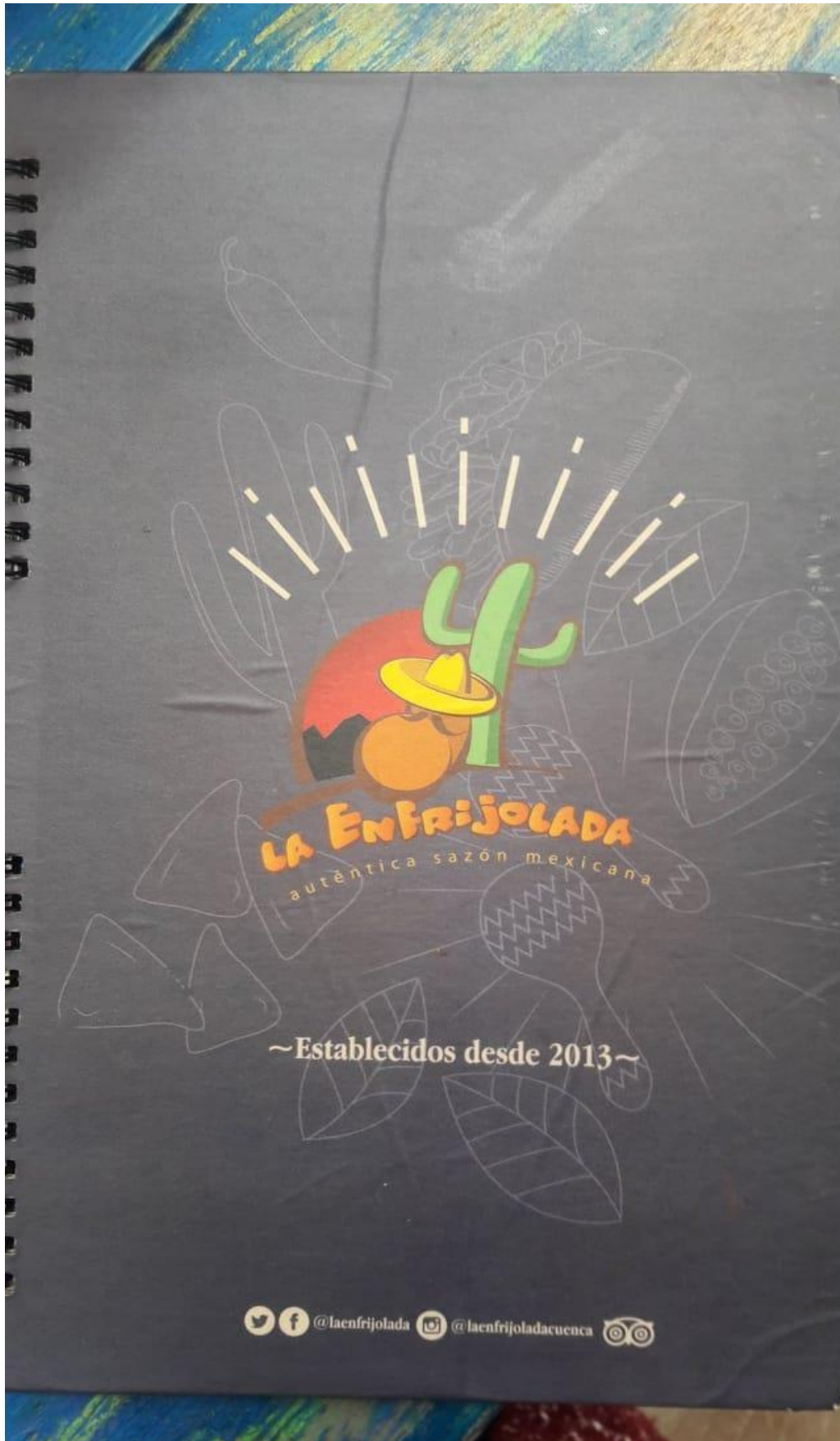
Fuente: Crespo, P., Sirlopu, J., 2020

Anexo 8: Propietaria del restaurante la enfrijolada



Fuente: Crespo, P., Sirlopu, J., 2020

Anexo 9: Fotos de la carta del restaurante la Enfrijolada



Cochinita Pibil

Puntas de filete / Grilled beef
 Deliciosos y jugosos trocitos de filete de res, servidos a la plancha, acompañados de cebollitas asadas y tortillas de maíz. / *Delic. grilled beef steak, served with grilled onions and corn tortillas.*
 12.90 USD.

Cochinita Pibil
 Especialidad yucateca preparada con carne de cerdo, cocinada en jugo de naranja agria, adobo colorado y envuelta en hoja de plátano; servida en tortilla de maíz con cebolla en escabeche, acompañada de frijoles refritos. / *Specialty food from Yucatan cuisine, prepared with marinated pork in achote orange juice and spices. Served with corn tortillas and pickled onions.*
 7.80 USD.

Chilaquiles de pollo
 Tapatós bañados con salsa de chile verde o roja, servidos con pechuga de pollo cocinada, crema ácida, queso y aros de cebolla y frijoles refritos. / *Tortilla chips dipped with Green or red sauce, served with chicken. Topped with cream, cheese, onion and fried beans.*
 10.20 USD.

Chilaquiles de res
 Tapatós bañados con salsa de chile verde o roja, servidos con carne de res a la plancha, crema de ácida, queso y aros de cebolla servidos con frijoles refritos. / *Tortilla chips dipped with Green or red sauce, served with beef. Topped with cream, cheese and onion, served with fried beans.*
 10.20 USD.

Tacos al pastor (sólo viernes / Friday only)
 Tacos de carne de cerdo marinada con la receta de la casa de chiles y especias, servidos con cilantro, cebolla y piña. / *Delicious marinated pork with house recipe chili and spices, served with cilantro, onion and pineapple.*
 8.40 USD.

Gringa (sólo viernes / Friday only)
 Tortillas de harina de trigo, queso fundido y carne al pastor, acompañada de guacamole. / *Wheat flour tortilla with melted cheese and marinated pork with house recipe chili and spices.*
 9.60 USD.

Panuchos
 Tradicional platillo yucateco preparado con cochinita pibil servida en tortilla de maíz ligeramente frita, cama de frijoles y cebollas en escabeche. / *Traditional Yucateco dish, Cochinita Pibil served with fried corn tortilla, beans and marinated onions.*
 9.80 USD.

Quesadilla del patrón
 Deliciosa combinación de champiñones, queso fundido, tocino y res o pollo a la plancha sobre tortillas de harina de trigo, acompañadas de guacamole. / *Great mix, mushrooms, melted cheese, bacon and grilled beef or chicken over wheat tortilla served with guacamole.*
 10.50 USD.

NO HAY MÁS SINCERO QUE EL AMOR COMIDA

LAS BOTANAS / SNACKS

Guacamole & Frijoles Refritos

Guacamole con totopos
 Tradicional botana en base a aguacate, cebolla y tomate, acompañado de crujientes trozos de tortilla de maíz. / *Guacamole and tortilla chips.*
 5.50 USD.

Frijoles refritos con totopos
 Tradicional botana en base de frijoles negros refritos, acompañado de crujientes trozos de tortilla de maíz. / *Refried black beans and tortilla chips.*
 5.50 USD.

Quesadillas
 Tres tortillas de maíz rellenas de queso fundido servidas con guacamole. / *Three corn tortillas filled with melt cheese.*
 Papa con chorizo / *Homemade sausage and potato* Queso / *cheese*
 6.20 USD. 5.90 USD.

Quesadillas Especiales
 Tortilla de trigo relleno de queso y champiñones, chorizo, res o pollo, servidas con guacamole. / *Corn tortilla with cheese and mushrooms, sausage, beef or chicken. Served with guacamole.*
 5.90 USD.

Choriqueso
 Deliciosa entrada preparada con queso fundido y chorizo hecho en casa, servido con tortillas de trigo y de maíz. / *Melted cheese with homemade sausage. Served with corn and wheat tortillas.*
 9.60 USD.

Champiqueso
 Deliciosa entrada preparada con queso fundido, cebolla y champiñones, servido con tortillas de trigo y de maíz. / *Delicious appetizer prepared with cheese, onions and mushrooms. Served with corn and wheat tortillas.*
 9.60 USD.

Taquitos Dorados
 Tres tortillas de maíz fritas, rellenas de pechuga de pollo, servida con guacamole, queso y crema. / *Three fried tortillas with chicken. Served with guacamole, cheese and cream.*
 6.20 USD.